

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET SALICORNES, 55.

FINES ÉMINCÉES DE COQUILLES ST-JACQUES, 48.

Butternut, Condiments de Champignons Sauvages, Œufs de Brochet

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'AUTOMNE (TUBER UNCINATUM) ET LA POIRE, 50.

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Automne, Condiments de Poire

BALLADE AUTOMNALE AUTOUR DU CÈPE, ŒUF DE POULETTE CROUSTILLANT, 50.

HUÎTRES GILLARDEAU, CAVIAR D'AQUITAINE, 50.

Cacahuètes de Soustons, Courgettes en Brunoise et Bouillon de Cresson

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUX POIVRADES ET GIROLLES, 50.

Jus de Presse au Safran de Magescq

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR, 62.

Prunes Bio, Mousseux au Guignolet Kirsch, Jus de Presse

TURBOT CÔTIER CUIT À L'ARÊTE AU BEURRE SALÉ, 60.

Trompettes des Bois, Écrevisses et Bisque Crémeuse

ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES À LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UCINATUM), 51.

Mousseline de Céleri

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, 52.

Champignons Sauvages d'Automne, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE, 49.

Tous les Légumes d'Automne, Poêlés, Grillés et en Beignets

POMME DE RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, 50.

Morilles au Jurançon, Salsifis Croustillants

FILET DE PALOMBE RÔTI À L'OS, 50.

Cromesquis d'un Salmis de Cuisses, Champignons Sauvages d'Automne, Gâteau de Châtaignes

LIÈVRE À LA ROYALE, 56.

Poire au Vin Épicé, Myrtilles, Pommes Soufflées

NOISETTES DE BICHE AU POIVRE DE MADAGASCAR, 55.

Châtaignes en Purée et en Éclats, Potimarron et Céleri, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

AUJOUR'HUI « CLASSIQUE »

LA BROUILLADE AUX TRUFFES MELANOSPORUM DE L'ANNÉE 55.

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 50.

LA SOLE AUX CÈPES, 50.

Les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.