

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET SALICORNES, 50.

CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 48.

Caviar Impérial d'Aquitaine, Brunoise de Poire Williams, Œufs de Poisson Volant

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM) ET LA PÊCHE, 48.

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Chutney de Pêche

BOUILLON CRÉMEUX DE FAISAN, 40.

Le Suprême Rôti, Les Cuisses en Ravioles et Truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum)

BALLADE AUTOMNALE AUTOUR DU CÈPES, ŒUF DE POULETTE CROUSTILLANT, 49.

PATÉ DE GIBIER EN CROÛTE, CONDIMENTS D'AUTOMNE, SAUCE AUX TRUFFES, 49.

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET GIROLLES, 50.

Jus de Presse Safrané

CIVET DE HOMARD, 57.

Châtaignes Confites à la Feuille de Figs et en Mousseline, Jus de Presse aux Jerez

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

Écrevisses, Salicornes et Bisque d'Écrevisses

LOUVINE DE SAINT JEAN DE LUZ EN ÉCAILLES DE CÈPES, 55.

Écrasée de Potimarron, Beurre Blanc

ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES À LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM), 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 DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE, 49.

Tous les Légumes, Poêlés, Grillés et en Beignets

POMME DE RIS DE VEAU DE LAIT AU BEURRE MOUSSEUX, 50.

Morilles, Morilles des Pins (Sparassis Crispa) en Persillade Croustillante, Sauce aux Truffes

FILET DE PALOMBE RÔTI À L'OS, 50.

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

PERDREAU DE CHASSE RÔTI À LA BRUYÈRE CALLUNE, 53.

Jus Simple, Pommes Soufflées

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

AUJOURD'HUI, « CLASSIQUE »

FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE CUIT EN TERRINE, 50.

Champignons Sauvages, Fleurs, Herbettes et Truffes d'Été

LA BROUILLADE AUX TRUFFES MELANOSPORUM DE L'ANNEE, 55.

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 48.

LA SOLE AUX CÈPES FRAIS, 50.