

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

HUÎTRES GILLARDEAU, QUELQUES CHAMPIGNONS D'HIVER, 48.

Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

SALADE DE HOMARD, TUILE DE CORAIL ET VITELOTTES, 50.

Asperges Vertes de Magescq

CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 48.

Caviar Impérial d'Aquitaine, Chutney de Pomme Granny Smith, Œufs de Poisson Volant

LE FOIE GRAS DE CANARD, ET LA TRUFFE MELANOSPORUM, 48.

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes Melanosporum, Chutney au Lime de Padoue

LES PREMIÈRES ASPERGES BLANCHES DE MAGESCQ, 50.

Œuf de la Ferme Croustillant dans son nid de Morilles Fraîches

RIS D'AGNEAU DE LAIT, 50.

Asperges Vertes de Magescq au Beurre Truffé et Sauce Périgueux

TOURTEAU EN CHARTREUSE D'ASPERGES BLANCHES, 46.

Glace au Curcuma d'Ici, les Pincés à la Graine de Chanvre

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES, À LA TRUFFE MELANOSPORUM, 50.

Mousseline de Potimarron Truffée

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET CHAMPIGNONS, 50.

Jus de Presse Safrané

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR, 57.

Risotto de Topinambour au Bouillon mousseux au Jerez

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

Salsifis au Beurre Noisette, Premiers Petits Pois et Fèves Fraîches, Risotto de Coquillages, Marinère Crémeuse

LAMPROIES DE L'ADOUR, 45.

Poireaux Confits, Tourte Croustillante

LES VIANDES ET LES GIBIERS

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

Champignons, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

AGNEAU DE LAIT DU PAYS BASQUE RÔTI À L'AIL ROSE, 49.

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

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

Morilles Fraîches en Persillade Croquante, Sauce aux Truffes

FILET DE PIGEONNEAU RÔTI À L'OS, 50.

Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Champignons et Racines d'Hiver

FILET DE CANETTE RÔTIE, 50.

Les cuisses Confites en Parmentier, Orange Sanguine de Thierry DUPOUY

AUJOUR'HUI, « CLASSIQUE »

FOIE GRAS D'OIE DE CHALOSSE CUIT AU NATUREL, 50.

Champignons Sauvages, Fleurs, Herbettes et Truffes Melanosporum

LA BROUILLADE AUX TRUFFES MELANOSPORUM FRAÎCHES, 55.

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

LA SOLE AUX CÈPES, 50.