

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

HOMARD EN SALADE DE BUTTERNUT, SALICORNES ET CORAIL DE HOMARD, 55.

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM, 55.

Froid et Poêlé en Julienne de Truffes, Condiment de Poires et Lime de Padoue

ÉMINCÉES DE GROSSES LANGOUSTINES MARINÉES ET CAVIAR D'AQUITAINE, 54.

Châtaignes et Condiments de Champignons Sauvages

HUÎTRES GILLARDEAU, CAVIAR D'AQUITAINE, 50.

Cacahuètes de Soustons, Chanterelles Jaunes et Bouillon de Cresson

LE FOIE GRAS D'OIE, ET LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM, 60.

Mendiants de Maïs et Pignons, Méli-Mélo de Fruits Séchés

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET GIROLLES, 54.

Jus de Presse au Safran de Magescq

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR, 62.

Confit de Mandarine, Jus de presse au Jerez

TURBOT RÔTI SUR L'ARÊTE AU BEURRE DEMI-SEL, 62.

Marinière de Légumes de Léa et Coquillages

ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES, TRUFFES NOIRES MELANOSPORUM, 51.

Mousseline de Céleri Truffée

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE COMME UN ROSSINI DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, 54.

Pommes Soufflées et Sauce Béarnaise

AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE, 54.

Tous les Légumes de Saison Racines et Fanes, Poêlés, Grillés et en Beignets sur un fondant de Haricots Maïs

POMME DE RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, 54.

Morilles au Jurançon, Salsifis Croustillants, Sauce aux Truffes Noires

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

PERDREAU DU CHASSE RÔTI À LA BRUYERE CALLUNO, 53.

Jus Simple, Pommes Soufflées

AUJOUR'HUI « CLASSIQUE »

LA BROUILLADE À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM, 60.

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 55.

LA SOLE AUX CÈPES, 52.