

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

HOMARD EN SALADE DE VITELOTTES, SALICORNES ET ORNITHOGALUM, 55.

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE MAGESCQ FARCIES DE TOURTEAU, 50.
Glace au Curcuma d'Ici

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) ET LA RHUBARBE, 50.
L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Condiments de Rhubarbe

HUÎTRES GILLARDEAU, CAVIAR D'AQUITAINE, 50.
Cacahuètes de Soustons, Mousserons des Près et Bouillon de Cresson

RIS D'AGNEAU DE LAIT CROUSTILLANT, 55.
Morilles Fraîches, Crémeux de Petits Pois, Jus de Truffes

ASPERGES VERTES ET BLANCHES D'ICI GRILLÉES, MORILLES FRAÎCHES, 55.
Un Œuf de Poule Croustillant

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET PREMIÈRES GIROLLES, 50.
Jus de Presse au Safran de Magescq

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR, 62.
Premières Cerises Rôties et en Mousseux, Jus de Presse au Jerez

ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES À LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM), 51.
Mousseline de Céleri Truffée

ROUGET DE ROCHE AU CAVIAR D'AQUITAINE, 51.
Étuvée de Petits Pois et Morilles Fraîches

LAMPROIES DE L'ADOUR PÉCHÉES PAR ALAIN CAZAUX, 55.
Poireaux Confits et en Tartelette

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, 52.
Champignons Sauvages, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

AGNEAU DE LAIT DU PAYS BASQUE RÔTI À L'AIL ROSE, 49.
Tous les Légumes de Printemps Racines et Fanes, Poêlés, Grillés et en Beignets

POMME DE RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, 50.
Morilles au Jurançon, Asperges Blanches de Magescq, Morilles Fraîches Sautées

FILET DE PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC RÔTI À L'OS, 55.
Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Petits Pois et Champignons Sauvages

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.

SAUMON SAUVAGE DE L'ADOUR SIMPLEMENT GRILLÉ, 75.
Riz Vénéré Comme une Paëlla, Vraie Béarnaise