

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET ASPERGES VERTES, 50.

CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 48.

Caviar Impérial d'Aquitaine, Petits Pois, Basilic, Œufs de Brochet Fumés

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) ET LA CERISE, 50.

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Condiments de Cerise

FRAÎCHEUR DE TOURTEAU, 48.

Tomates de Chez Léa Grillées et en Sorbet

HUÎTRES GILLARDEAU, CAVIAR D'AQUITAINE, 50.

Cacahuètes de Soustons, Courgettes en Brunoise et Bouillon de Cresson

COMME UNE TARTE DE LÉGUMES ET GRAINES BIO D'ICI, 45.

Rafraichie d'un Coulis d'Herbes, de Jeunes Pousses et Truffes d'Été

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET GIROLLES, 50.

Jus de Presse Safrané

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR, 57.

Bigarreaux, Mousseux au Guignolet Kirsch, Jus de Presse

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

Mousserons des Prés, Salicornes et Crémeux d'Écrevisses

LAMPROIE DE L'ADOUR, 45.

Poireaux Confits, Tourte Croustillante

LES VIANDES

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

Champignons Sauvages d'Été, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE, 49.

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

POMME DE RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, 50.

Crémeux de Morilles et Truffes Fraîches

FILET DE PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC RÔTI À L'OS, 50.

Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Petits Pois et Girolles

FILET DE CANETTE DE MAGESCQ RÔTI SUR L'OS, PARMENTIER DE CUISSE, 50.

Myrtilles d'Ici

UN PETIT CLIN D'ŒIL À LA CARTE DE 1971

Des plats intemporels qui nous accompagnent depuis 50 Ans de 2 Étoiles

LA BROUILLADE AUX TRUFFES MELANOSPORUM FRAÎCHES, 55.

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

LA SOLE AUX CÈPES, 50.

LE FOIE GRAS D'OIE DES LANDES AU TORCHON, 58.

Floralies et Truffes d'Été

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