

## **LES ENTRÉES ET FOIES GRAS**

**SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET ASPERGES VERTES, 50.**

**CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 48.**

Caviar Impérial d'Aquitaine, Buternut et Citron Vert, Œufs de Brochet Fumés

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

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

**HUÎTRES GILLARDEAU, CAVIAR D'AQUITAINE, 50.**

Cacahuètes de Soustons, Courgettes en Brunoise et Bouillon de Cresson

**COMME UNE TARTE DE LÉGUMES, 45.**

Rafraichie au Céleri 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.**

Reine Claude, Mousseux au Guignolet Kirsch, Jus de Presse

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

Trompettes des Bois, Salicornes et 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.**

Morilles des Pins (Sparassis Crispa), Salsifis Croustillants

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

Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Potimarron et Champignons Sauvages

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

Pêches Rôties

## **AUJOURD'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.**

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