

LES ENTREES ET FOIES GRAS

HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL, 55 €

Pommes Bleues, Condiments d'Asperges et Salicornes

VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, 58 €

L'un en Terrine à la Rhubarbe du Domaine de la Source, L'autre Poêlé

ASPERGES BLANCHES ET VERTES DE MAGESCQ EN MIMOSA, 50 €

Caviar d'Aquitaine

RIS D'AGNEAU DE LAIT CROUSTILLANTS, 52 €

Morilles Fraîches, Premières Asperges Blanches et Vertes de Magescq

LES POISSONS ET CRUSTACES

POÊLEE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET PETITES GIROLLES FRAÎCHES, 58 €

Jus de Presse au Safran de Magescq

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR, 62 €

Petits Pois aux Algues, Jus de Presse au Jerez

TURBOT DE PÊCHE LOCALE (CAPBRETON), 62 €

Fricassée d'Asperges Blanches et Vertes, Crémeux à l'Estragon et Citron

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE COMME UN ROSSINI DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, 58 €

Pommes Soufflées et Sauce Béarnaise

POMME DE RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, 58 €

Petit Pois à la Française, Sauce aux Truffes Noires

AGNEAU DE LAIT RÔTI A L'AIL ROSE, 55 €

Petits Légumes Printaniers, Gnocchis et Crème à l'Ail des Ours

PINTADE DE CHALOSSE DE CHEZ ARNAUD TAUZIN A LA TRUFFE, 59 €

Méli-mélo de Champignons et Sauce au Champagne

AUJOUR'HUI « CLASSIQUE »

LA BROUILLADE A LA TRUFFRE NOIRE TUBER MELANOSPORUM DE L'ANNEE, 62 €

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

LA SOLE AUX CEPES, 52 €

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française
Les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*