

## **LES ENTRÉES ET FOIES GRAS**

**HOMARD BLEU EN SALADE DE POTIMARRON BIO, SALICORNES ET CORAIL DE HOMARD, 55.**

**LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM), 55.**

Froid et Poêlé, Premières Figues aux Baies des Bataks, Condiment de Figues Vertes Moutardé

**TRUITE SAUVAGE FUMÉE PAR NOS SOINS, 50.**

Le Chanvre de Saint-Geours-de-Maremne en Mousseux, Biscuit Tendre et Laitue de Mer

**ÉMINCÉES DE GROSSES LANGOUSTINES AU CAVIAR D'AQUITAINE, MARINADE ACIDULÉE, 54.**

Petits Pois, Coques et Salicornes

**LES PREMIERS CÈPES FRANÇAIS SIMPLEMENT RÔTIS, 50.**

Un Jus d'Herbes du Jardin, Croustillant et Crémeux de Cèpes

**L'ORONGE OU AMANITE DES CÉSARS À LA MODE DE CHEZ NOUS, 41.**

## **LES POISSONS ET CRUSTACÉS**

**POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET GIROLLES (BOUTONS DE GUÊTRES), 54.**

Jus de Presse au Safran de Magescq

**CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR, 62.**

Reines Claude Rôties et en Mousseux, Bisque au Jerez

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

Marinière de Légumes de Léa et Coquillages

## **LES VIANDES**

**TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, 54.**

Champignons Sauvages, Pommes de Terre Anna et Soufflées, Sauce Béarnaise

**CARRÉ D'AGNEAU 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 de Pins (*Sparassis Crispa*) et Asperges Vertes, Sauce aux Truffes

**FILET DE PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC RÔTI À L'OS, 55.**

Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Purée de Potimarron Bio de chez Léa et Champignons Sauvages

**CAILLE COMME UN ORTOLAN DE PIERRE DUPLANTIER, 58.**

Les Cuisses Farcies, Gâteau de Pommes de Terre aux Truffes d'Été, Oseille et Artichauts, Cèpes Frais, Jus Pointu

## **AUJOUR'HUI « CLASSIQUE »**

**LA BROUILLADE À LA TRUFFE MELANOSPORUM DE L'ANNÉE, 55.**

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

**LA SOLE AUX CÈPES FRAIS, 52.**