

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

HOMARD EN SALADE DE BUTTERNUT, SALICORNES ET CORAIL DE HOMARD, 55.

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM, 55.

Froid et Poêlé en Julienne de Truffes, Condiment de Poires et Lime de Padoue

ÉMINCÉES DE GROSSES LANGOUSTINES MARINÉES ET CAVIAR D'AQUITAINE, 54.

Châtaignes et Condiments de Champignons Sauvages

HUÎTRES GILLARDEAU, CAVIAR D'AQUITAINE, 50.

Cacahuètes de Soustons, Chanterelles Jaunes et Bouillon de Cresson

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET GIROLLES, 54.

Jus de Presse au Safran de Magescq

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR, 62.

Confit de Mandarine, Jus de presse au Jerez

LOUVINE DE SAINT JEAN DE LUZ, FRICASSÉE DE MINI FENOUIL EN PAPILLOTE, 60.

Haricots de Mer et Jus de Coquillages Truffé

ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES, TRUFFES NOIRES MELANOSPORUM, 51.

Mousseline de Potimarron Truffée

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE COMME UN ROSSINI DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, 54.

Pommes Soufflées et Sauce Béarnaise

AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE, 54.

Céleris Glacés, en Chips et en Royale, Crème d'Ail

POMME DE RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, 54.

Morilles au Jurançon, Salsifis Croustillants, Sauce aux Truffes Noires

LIÈVRE À LA ROYALE, 56.

Poire au Vin Épicé, Myrtilles, Pommes Soufflées

NOISETTES DE BICHE AU POIVRE DE MADAGASCAR, 55.

Châtaignes en Purée et en Éclats, Potimarron et Céleri, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

PERDREAU DE CHASSE RÔTI À LA BRUYERE CALLUNE, 53.

Jus Simple, Pommes Soufflées

AUJOUR'HUI « CLASSIQUE »

LA BROUILLADE À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM, 60.

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

LA SOLE AUX CÈPES, 52.