

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

LE POTIMARRON BIO DE CHEZ LÉA DANS TOUS SES ÉTATS, 40.

Girolles et Fève Tonka

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.