

## **LES ENTRÉES ET FOIES GRAS**

**SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET SALICORNES, 55.**

**CARPACCIO DE BAR DE LIGNE, 48.**

Aux Agrumes de Thierry Dupouy

**LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE MÉLANOSPORUM ET LA POIRE, 50.**

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes, Condiments de Poire

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

Cacahuètes de Soustons, Chanterelles Jaunes et Bouillon de Cresson

**FOIE GRAS D'OIE DES LANDES AU TORCHON, 60.**

Condiments Aromatisés à la Truffe

## **LES POISSONS ET CRUSTACÉS**

**POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUX POIVRADES ET GIROLLES, 50.**

Jus de Presse au Safran de Magescq

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

Châtaignes Confites à la Feuille de Figuier et en Mousseline, Jus de Presse au Jerez

**BAR DE LIGNE SUR SA PEAU CROUSTILLANTE, 60.**

Trompettes des Bois, Écrevisses et Bisque Crémeuse

**ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES À LA TRUFFE MÉLANOSPORUM, 51.**

Mousseline de Céleri Truffée

## **LES VIANDES**

**TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, 52.**

Champignons Sauvages d'Hiver, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

**AGNEAU DE LAIT DU PAYS BASQUE RÔTI À L'AIL ROSE, 49.**

Tous les Légumes Racines et Fanes, Poêlés, Grillés et en Beignets

**POMME DE RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, 50.**

Morilles au Jurançon, Salsifis Croustillants

**FILET DE PALOMBE RÔTI À L'OS, 50.**

Cromesquis d'un Salmis de Cuisses, Champignons Sauvages d'Hiver, Gâteau de Châtaignes

**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

**POULARDE FERMÈRE DES LANDES EN BALLOTINE, 50.**

Foie Gras et Truffes, Petits Légumes en Gâteau de Salsifis, Jus Truffé

## **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.**