

LES ENTREES ET FOIES GRAS

HOMARD BLEU EN SALADE D'ASPERGES VERTES, 58 €

Pommes de Terre Vitelotte, Condiments de Salicornes

ÉMINCÉ DE LANGOUSTINES CRUES AU CAVIAR D'AQUITAINE, 60 €

Artichauts Bouquet en Copeaux et en Barigoule

VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES POÊLÉ, 61 €

Figues Fraîches Rôties et en Chutney au Vin Épicé

ŒUF DE LA FERME CROUSTILLANT, 55 €

Cèpe dans tous ses états

RIS D'AGNEAU DE LAIT POÊLÉ, 60 €

Embeurrée de Haricot Tarbais, Cèpes et Jus Truffé

FOIE GRAS D'OIE DES LANDES À L'ARMAGNAC, 68 €

Mirabelles, Sarrasin et Tagète

LES POISSONS ET CRUSTACES

LANGOUSTINES DORÉES, QUELQUES PETITES GIROLLES ET ARTICHAUTS, 60 €

Émulsion Crèmeuse au Safran de Magescq

NAVARIN DE HOMARD BLEU, 64 €

Châtaignes d'Ici en Crème, Glacés à l'Américaine et en Mousseux

ÉTUVÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES, 60 €

Truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum), Purée de Céleri Truffée

TURBOT DE PÊCHE LOCALE, 64 €

Girolles, Salicornes, Gnocchi de Pommes de Terre à l'Estragon, Coulis de Champignons

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS SAUVAGES, 60 €

Une Cassolette de Pommes Soufflées et Sauce Béarnaise

POMME DE RIS DE VEAU AU SAUTOIR, 63 €

Morilles Farcies, Sparassis Crépu Croustillant, Pommes de Terre Fondantes

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

Méli-Mélo de Champignons Sauvages, Sauce au Jurançon

FILETS DE PALOMBE RÔTIE A L'OS, 62 €

Ravioles des Cuisses en Salmis, une Rôtie de Foie Gras à l'Armagnac et Gâteau de Châtaignes

NOISETTE DE BICHE AU POIVRE MIGNONETTE, 64 €

Trilogie de Céleri, Potimarron, Châtaigne et Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

LIÈVRE A LA ROYALE, 67 €

Poires au Vin Épicés

AUJOURD'HUI « CLASSIQUE »

LA BROUILLADE À LA TRUFFE MELANOSPORUM DE L'ANNÉE, 64 €

LE FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 61 €

LA SOLE AUX CÈPES, 58 €