

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

HUÎTRES GILLARDEAU, GIROLLES ET PETITES MORILLES, 48.

Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

SALADE DE HOMARD, TUILE DE CORAIL ET VITELOTTES, 48.

Asperges Vertes de Magescq

CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 48.

Caviar Impérial d'Aquitaine, Petits Pois, Citron Vert Basilic, Œufs de Poisson Volant

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) ET LES PREMIÈRES CERISES, 48.

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Chutney de Cerise

ASPERGES VERTES DE MAGESCQ ET MORILLES FRAÎCHES, 50.

Un Œuf de Poulette Poché, Crémeux de Morilles

RIS D'AGNEAU DE LAIT, MOUSSEUX DE PETITS POIS, 48.

Girolles, Fèves, Asperges et Jus Réduit

TRÈS GROSSES ASPERGES BLANCHES DE MAGESCQ, FARCIES DE TOURTEAU, 46.

Bisque Réduite et Glace au Corail

SAUMON DE L'ADOUR FUMÉ PAR NOS SOINS, 45.

Chips de Cèleri, Gâteau de Petits Pois et Floralties

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX GIROLLES ET ARTICHAUTS POIVRADES, 49.

Jus de Presse Safrané

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR, 57.

Premières Cerises, Mousseux au Guignolet Kirsch, Jus de Presse

LAMPROIES FRAÎCHES DE L'ADOUR, 45.

Poireaux Confits, Tourte Croustillante

TURBOT CÔTIER RÔTI AU BEURRE SALÉ, 56.

Grosses Morilles Farcies, Marinière de Coquillages et Salicornes

LES VIANDES ET LES GIBIERS

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

Champignons Sauvages de Printemps, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE, 49.

Tous Les Légumes de Printemps, Salade de Cresson

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

Morilles Fraîches, Asperges de Magescq et Sauce aux Truffes

POITRINE DE PIGEONNEAU DE MAGESCQ, 50.

Les Cuisses Laquées, Petits Pois Primeurs, Girolles et Mousseux des Prés

FILET DE CANARD CROISÉ RÔTI SUR L'OS, LES CUISSES CONFITES, 48.

Mikado de Pousses et Racines de Mai

AUJOUR'HUI, « CLASSIQUE »

LINGOT DE FOIE GRAS D'OIE, 50.

Champignons Sauvages, Fleurs, Herbettes et Truffes d'Été

LA BROUILLADE AUX TRUFFES MELANOSPORUM DE L'ANNÉE, 55.

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 48.

LA SOLE AUX CÈPES, 50.

SAUMON DE L'ADOUR SIMPLEMENT GRILLÉ, VRAIE BÉARNAISE, 70.