

## **LES ENTRÉES ET FOIES GRAS**

### **HUÎTRES GILLARDEAU, GIROLLES ET PIEDS DE MOUTON, 48.**

Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

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

Émincées d'asperge vertes

### **CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 48.**

Caviar Impérial d'Aquitaine, Chutney d'Abricot, Œufs de Poisson Volant

### **LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) ET LA NECTARINE, 48.**

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

### **JAMBON JABUGO DE PATA NEGRA, AMANDES FRAÎCHES, 50.**

Girolles Clous Acidulées, Œuf de Caille au Jambon, Granité au Jerez

### **TOURTEAU MAYONNAISE DANS DE FINES TRANCHES DE TOMATES DE CHEZ LÉA À MAGESCQ, 46.**

Verveine, Cacahuètes de Soustons et Chanvre d'ici, Glace au Corail

### **TRUITE SAUMONÉE DE L'ADOUR FUMÉE PAR NOS SOINS, 45.**

Gâteau de Petits Pois et Floralties

## **LES POISSONS ET CRUSTACÉS**

### **POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX GIROLLES ET ARTICHAUTS POIVRADES, 50.**

Jus de Presse Safrané

### **CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR, 57.**

Pêches de Vignes Rôties, Mousseux au Guignolet Kirsch, Jus de Presse

### **LAMPROIES DE L'ADOUR, 45.**

Poireaux Confits, Tourte Croustillante

### **TURBOT CÔTIER CUIT À L'ARÊTE AU BEURRE SALÉ, 60.**

Risotto aux Truffes Fraîches et Coquillages, Marinière et Julienne de Truffes

### **QUEUES D'ÉCREVISSES, SAUCE NANTUA ET TÉTRAGONE, 50.**

Gratinées à la Thermidor et Écrevisses dans une Nage Froide

## **LES VIANDES ET LES GIBIERS**

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

Champignons Sauvages, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

### **CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE, 49.**

Tous Les Légumes d'Été, Poêlés, Grillés et en Beignets

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

Morilles, Asperges Vertes en Persillade Croquante et Sauce aux Truffes

### **POITRINE DE PIGEONNEAU DE MAGESCQ, 50.**

Viennoise des Cuisses, Petits Pois et Girolles

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

Mikado de Pousses et Racines d'été

## **AUJOURD'HUI, « CLASSIQUE »**

### **FOIE GRAS D'OIE DE CHALOSSE CUIT AU NATUREL, 50.**

Champignons Sauvages, Fleurs, Herbettes et Truffes d'Été

### **LA BROUILLADE AUX TRUFFES MELANOSPORUM FRAÎCHES, 55.**

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

### **LA SOLE AUX CÈPES DE CUILLETTE LOCALE, 50.**