

MENU SAISON, 96.

SALADE DE HOMARD AUX POMMES VITELOTTES

-
ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES À LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM),
Purée de Céleri Truffée

-
FILET DE PALOMBE RÔTI À L'OS,

Salmis Croustillant des Cuisses, Champignons Sauvages, Purée de Châtaignes

-
FIGUE RÔTIE, CRÈME À LA FEUILLE DE FIGUIER,
Sablé aux Noix et Granité Orgeat

❧ ❧ ❧

MENU LANDAIS, 60.

(Hors week-end et fêtes)

BOUILLON CRÉMEUX DE POISSONS DE CAPBRETON ET CRUSTACÉS AU JEREZ

-
FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS

-
SUPRÊME DE CANARD CROISÉ RÔTI À L'OS, LA CUISSE CONFITE,
Légumes Oubliés, Jus Réduit

-
CACAHUÈTES DE SOUSTONS,
Praliné et Chocolat

❧ ❧ ❧

LE GRAND MENU D'AUTOMNE, 130.

(Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h15 et 21h00)

HUÎTRES GILLARDEAU, CHANTERELLES JAUNES ET TROMPETTES DES BOIS,
Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

-
CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,
Châtaignes d'Ici en Purée et Cuites à la Feuille de Figuiers, Jus de Presse au Jerez

-
LE FOIE GRAS DE CANARD AU POËLON,
Myrtilles, Petites Girolles, Réduction de Tannat de la Petite Lagune

-
NOISETTES DE BICHE AU POIVRE TIMIZ,
Purée d'Automne, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

-
PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS,

-
Dessert

POMME GRANNY SMITH CONFITE AU CARMEL FAÇON TATIN,
Sorbet Pomme Verte

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.