

## **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**

-

**FILET DE CANARD CROISÉ RÔTI, LES CUISSES CONFITES,**

Mikado de Pousses et Racines de d'été

-

**CACAHUÈTES DE SOUSTONS,**

Praliné et Chocolat

❧ ❧ ❧

## **MENU SAISON, 96.**

(Servi jusqu'à 13h15 et 21h30)

**SALADE DE HOMARD AUX POMMES VITELOTTES**

-

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

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

-

**POITRINE DE PIGEONNEAU DE MAGESCO,**

Viennoise de Cuisses, Petits Pois et Girolles

-

**PÊCHES RÔTIES, RIZ AU LAIT ET FLORENTIN,**

Parfait Verveine et Sorbet Pêche

❧ ❧ ❧

## **LE GRAND MENU D'ÉTÉ, 135.**

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

**HUÎTRES GILLARDEAU, GIROLLES ET PIEDS DE MOUTON,**

Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

-

**CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR,**

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

-

**LE FOIE GRAS DE CANARD AU POÊLON,**

Girolles Clous au Jus, Chutney de Figues

-

**CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE,**

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

-

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS**

-

**Dessert**

**PETITES FIGES D'ICI RÔTIES, JUS DE VIN ÉPICÉ,**

Crème Légère à la Feuille de Figuier, Glace au Fromage de Brebis

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