

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 d'Hiver

-

CACAHUÈTES DE SOUSTONS,

Praliné et Chocolat



MENU SAISON, 96.

(Servi jusqu'à 13h30 et 21h30)

SALADE DE HOMARD ET PREMIÈRES ASPERGES VERTES DE PROVENCE

-

GROSSES COQUILLES SAINT JACQUES RÔTIES

Mousseline de Potimarron, Crémeux à la Truffe Melanosporum

-

FILET DE PALOMBE RÔTI À L'OS,

Salmis Croustillant des CuisSES, Champignons Sauvages, Gâteau de Châtaignes

-

ANANAS ET VERVEINE EN MOUSSEUX ET SORBET

Marmelade d'Ananas et crémeux d'Avocat



LE GRAND MENU D'HIVER, 135.

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

HÛTRES GILLARDEAU, QUELQUES CHAMPIGNONS D'HIVER,

Bouillon de Cresson, Œufs de Poissons Volants et Caviar Impérial d'Aquitaine

-

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,

Risotto de Topinambour, Jus de Presse au Jerez

-

LE FOIE GRAS DE CANARD, ET LA TRUFFE MELANOSPORUM,

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes Melanosporum, Chutney au Lime de Padoue

-

NOISETTES DE BICHE AU POIVRE TIMIZ,

Châtaignes en Purée et en Éclats, Potimarron et Céleri, Confits d'Airelles, Sauce Grand Veneur

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

-

Dessert

LA POIRE WILLIAMS, CREMEUX AU CHOCOLAT

Tuiles aux Grains de Moutarde, Mousseux et Sorbet Poire

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