

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 Cuisnes, 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, CRÉMEUX 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.