

MENU SAISON, 96.

SALADE DE HOMARD AUX POMMES VITELOTTES

-
LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) ET LES PREMIÈRES CERISES,
L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Chutney de Cerise

-
AGNEAU DE LAIT ROTI A L'AIL ROSE,
Tous les Légumes de Printemps, Salade de Cresson

-
GARIGUETTES DE MAGESCQ,
Mousseux à la Noix de Coco et Crème d'Avocat



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 Mai

-
CACAHUÈTES DE SOUSTONS,
Praliné et Chocolat



LE GRAND MENU DE PRINTEMPS, 135.

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

HUÎTRES GILLARDEAU, GIROLLES ET PETITES MORILLES
Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

-
SAUMON DE L'ADOUR SIMPLEMENT GRILLÉ, VRAIE BÉARNAISE

-
LE FOIE GRAS DE CANARD AU POÊLON,
Asperges Sauvages (Ornithogalum), Réduction de Merlot

-
POITRINE DE PIGEONNEAU DE MAGESCQ,
Les Cuisisses Laquées, Petits Pois Primeurs, Girolles et Mousserons des Prés

-
PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

-
Dessert

RHUBARBE AU JUS DE FRAMBOISE,
Riz au Lait, Florentin, Sorbet Rhubarbe