

## **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 RÔTI À 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, TROMPETTES DES BOIS ET GIROLLES,**  
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 Cuisses Laquées, Petits Pois Primeurs, Émincée de Girolles Fraiches

-  
**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS**

-  
**Dessert**

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