

MENU SAISON, 96.

SALADE DE HOMARD AUX POMMES VITELOTTES

-
ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES À LA TRUFFE MELANOSPORUM,
Purée de Céleri Truffée

-
AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE,
Tous les légumes d'hiver oubliés et retrouvés, Salade de Cresson

-
KUMQUAT ET CLÉMENTINES RÔTIES, MOUSSEUX AUX MARRONS
Marmelade de Clémentine, Glace à la Châtaigne



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

-
SUPRÊME DE CANARD CROISÉ RÔTI À L'OS, LA CUISSE CONFITE,
Légumes Oubliés, Jus Réduit

-
CACAHUÈTES DE SOUSTONS,
Praliné et Chocolat



LE GRAND MENU D'AUTOMNE, 130.

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

HUÎTRES GILLARDEAU, CHANTERELLES JAUNES ET TROMPETTES DES BOIS,
Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

-
CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR,
Châtaignes d'Ici en Purée et Cuites à la Feuille de Figuiers, Jus de Presse au Jerez

-
LE FOIE GRAS DE CANARD AU POËLON,
Paires Rôties, Mures, Myrtilles, Réduction de Tannat de la Petite Lagune

-
NOISETTES DE BICHE AU POIVRE TIMIZ,
Purées d'Hiver, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

-
PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS,

-
Dessert

POMME GRANNY SMITH CONFITE AU CARAMEL FAÇON TATIN,
Sorbet Pomme Verte

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