

MENU LANDAIS 70.

(Hors week-end et fêtes - Servi jusqu'à 13h00)

BOUILLON CRÉMEUX DE CRUSTACÉS AU JEREZ

-

FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS

-

FILET DE CANETTE DE MAGESCQ RÔTI SUR L'OS, PARMENTIER DE CUISSE,
Myrtilles

-

LOU PASTIS DE NOSTE EN PAIN PERDU,
Mousseux de Lait, Glace Armagnac, Opaline Caramel

❧ ❧ ❧

MENU SAISON 110.

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET SALICORNES

-

ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES À LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UCINATUM),
Mousseline de Céleri

-

FILET DE PALOMBE RÔTI À L'OS,
Cromesquis d'un Salmis de Cuisses, Champignons Sauvages d'Automne, Gâteau de Châtaignes

-

TUILE ET MOUSSEUX AU MAÏS
Ananas, Glace au Foin et Confit au Piment D'Espelette

❧ ❧ ❧

LE GRAND MENU D'AUTOMNE 150.

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

HUÎTRES GILLARDEAU, CAVIAR D'AQUITAINE,
Cacahuètes de Soustons, Courgettes en Brunoise et Bouillon de Cresson

-

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,
Prunes Bio, Mousseux au Guignolet Kirsch, Jus de Presse

-

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,
Raisins, Mûres, Myrtilles, Confit de Merlot

-

NOISETTE DE BICHE AU POIVRE DE MADAGASCAR,
Châtaignes en Purée et en Éclats, Potimarron et Céleri, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

ou

FRIANDISE D'AUTOMNE

-

DESSERT

FIGUE RÔTIE ET EN MARMELADE
Crème à l'Huile d'Olive, Sorbet à la Feuille de Figuier

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