

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 CANETTE RÔTIE, LES CUISSES CONFITES EN PARMENTIER

Orange Sanguine de Thierry DUPOUY

-

LOU PASTIS DE NOSTE COMME UN PAIN PERDU,

Mousseux de Lait, Glace Armagnac, Opaline Caramel



MENU SAISON, 96.

(Servi jusqu'à 13h30 et 21h30)

SALADE DE HOMARD ET PREMIÈRES ASPERGES VERTES DE MAGESCO

-

GROSSES COQUILLES SAINT JACQUES RÔTIES

Mousseline de Potimarron, Crémeux à la Truffe Melanosporum

-

AGNEAU DE LAIT DU PAYS BASQUE RÔTI À L'AIL ROSE

Tous les Légumes d'Hiver, Poêlés, Grillés et en Beignets

-

VARIATION AUTOUR DE L'ASPERGE ET DU PAMPLEMOUSSE



LE GRAND MENU D'HIVER, 135.

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

HÛÎTRES 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 au Bouillon mousseux au Jerez

-

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,

Brunoise d'Héliantis Truffé

-

FILET DE PIGEONNEAU RÔTI À L'OS,

Les Cuisisses Laquées au Jus de Truffe, Champignons et Racines d'Hiver

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Ou

CRÈME À L'ASPERGE BLANCHE, ORANGE, VANILLE ET SORBET MANDARINE

DESSERT

UN JARDIN SUSPENDU DE FRAISES ET DE PETITS POIS