

## **MENU LANDAIS, 60.**

(Hors week-end et fêtes - Servi jusqu'à 13h30 et 21h30)

**BOUILLON CREMEUX DE POISSONS DE CAPBRETON ET CRUSTACÉS AU JEREZ**

-

**FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS**

-

**FILET DE CANETTE DE MAGESCQ RÔTIE SUR L'OS, MYRTILLES AU JUS POINTU**

Parmentier de Cuisses Confites

-

**LOU PASTIS DE NOSTE EN PAIN PERDU**

Mousseux de Lait, Glace Armagnac, Opaline Caramel

❧ ❧ ❧

## **MENU SAISON, 99.**

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

**SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET ASPERGES VERTES**

-

**LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) ET LA PÊCHE DE VIGNE**

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Chutney de Pêche de Vigne

-

**FILET DE PIGEONNEAU RÔTI À L'OS,**

Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Trompettes des Bois, Petits Pois et Girolles

-

**POMME CARAMELISÉE À LA CARDAMOME VERTE ET CITRONELLE**

Parfait, Sorbet et Marmelade de Granny Smith

❧ ❧ ❧

## **LE GRAND MENU D'ÉTÉ, 139.**

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

**HUITRES GILLARDEAU, PIEDS DE MOUTON ET GIROLLES**

Bouillon de Cresson et Caviar Impérial d'Aquitaine

-

**CIVET DE HOMARD**

Les Premières Châtaignes, Confites à la Feuille de Figues et en Mousseline, Jus de Presse aux Jerez

-

**FOIE GRAS DE CANARD AU POÊLON,**

Myrtilles et Figues, Confit de Merlot

-

**AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE**

Tous les Légumes Primeurs, Poêlés, Grillés et en Beignets

-

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS**

Ou

**PETITE FRAICHEUR D'ÉTÉ**

**DESSERT**

**FIGES RÔTIES, CRÈME À L'HUILE D'OLIVES CITRONNÉE**

Marmelade, Figues et Glace à la Feuille de Figuier