

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 SALICORNES

-

ETUVEE DE COQUILLES ST-JACQUES A LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM)
Mousseline de Céleri

-

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

-

POMME CARAMELISEE A LA CARDAMOME VERTE ET CITRONNELLE
Parfait, Sorbet et Marmelade de Granny Smith

❧ ❧ ❧

LE GRAND MENU D'AUTOMNE 139,

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

BOUILLON CRÉMEUX DE FAISAN,

Le Suprême Rôti, Les Cuisses en Ravioles et Truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum)

-

CIVET DE HOMARD

Châtaignes Confites à la Feuille de Figuiers et en Mousseline, Jus de Presse aux Jerez

-

FOIE GRAS DE CANARD AU POÉLON,

Raisins, Mûres et Myrtilles, Confit de Merlot

-

NOISETTES 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

FIGES RÔTIES, CRÈME À L'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE

Marmelade, Figes et Glace à la Feuille de Figuier

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