

MENU SAISON 119.

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD BLEU EN SALADE DE VITELOTTES ET SALICORNES

-

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) POMMES ET RHUBARBE,
L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Condiments de Pommes et Rhubarbe

-

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE,

Tous les Légumes de Saison Racines et Fanes, Poêlés, Grillés et en Beignets sur un fondant de Haricots Mais

-

ABRICOT ET BASILIC,

En Marmelade et en Crémeux, Glace à la Bière



LE GRAND MENU D'ÉTÉ 159.

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

FRAÎCHEUR DE TOURTEAU,

Les Tomates de Chez Léa, le Corail Crémeux

-

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,

Pêches de Vigne Rôties et en Mousseux, Jus de Presse au Jerez

-

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES AU POËLON,

Nectarines en Confit Acidulé, Craquant aux Amandes

-

FILET DE PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC RÔTI À L'OS,

Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Petits Pois à la Française et Champignons Sauvages

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

ou

Pré- Dessert

Sorbet Fraise, Poivre Malabar et Émulsion Pin

-

Dessert

FRAMBOISES ET CITRON EN MOUSSE GIVRÉE À LA CRISTE MARINE,

Crème aux Herbes du Potager et Écume de Laitue de Mer

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