

## **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.*