

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, Confités 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

FIGUES RÔTIES, CRÈME À L'HUILE D'OLIVES CITRONNÉE

Marmelade, Figues et Glace à la Feuille de Figuiers