

MENU SAISON 145 €

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD BLEU EN SALADE D'ASPERGES VERTES,

Pommes de Terre Vitelotte, Condiments de Salicornes

-

FILET DE ROUGET AU SAUTOIR, TOMATES AU SAFRAN,

Tomates Cerises Multicolores Confites, Jus Marinière à la Tomate-Ananas

-

LE PIGEON DE LA MAISON DUBLANC À MAGESCQ SIMPLEMENT RÔTI,

Les Cuisses Laquées aux Truffes, Carottes Glacées et Petit Pois Frais avec quelques Girolles, Sauce au Vin de la Petite Lagune

-

FRAMBOISE DU TURSAN,

Crème et Sauce Chaude à l'Estragon, Biscuit Madeleine Estragon



LE GRAND MENU D'ÉTÉ 185 €

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

ÉMINCÉ DE LANGOUSTINES CRUES AU CAVIAR CROUSTILLANT,

Artichauts Bouquet en Copeaux et en Barigoule

-

NAVARIN DE HOMARD BLEU,

Reine-Claude et Mirabelle Sautées, Prune Rubinel en Assaisonnement

-

VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES POÊLÉ,

Figues Fraîches Rôties et en Chutney au Vin Épicé

-

PINTADE DE CHALOSSE DE CHEZ ARNAUD TAUZIN À LA TRUFFE,

Méli-Mélo de Champignons Sauvages, Sauce au Jurançon

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS,

ou

PRÉ-DESSERT

Kiwi, Pamplemousse et Géranium Macérés à l'Huile d'Olive, Poivre et Citron Meyer

DESSERT

FRAISES ET CRISTE D'ICI,

Jus de Fraise, Brunoise de Fenouil, Sorbet à la Criste

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception*