

MENU SAISON 119.

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD BLEU EN SALADE DE POTIMARRON BIO, SALICORNES ET CORAIL DE HOMARD,
-
ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES, TRUFFES NOIRES DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM)
Mousseline de Céleri Truffée

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

-
MAIN DE BOUDDHA POCHÉE, BLANC MANGER,
Crème Citron et Sorbet à l'Huile d'Olive



LE GRAND MENU D'AUTOMNE 159.

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

BOUILLON DE FAISAN DES LANDES,
Les Cuisses en Croustillants, Suprêmes Rôtis

-
CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,
Prunes d'Automne, Jus de Presse au Jerez

-
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES AU POÊLON,
Raisins et Mûres, Jus de Canard au Jurançon, Petite Brioche aux Myrtilles

-
NOISETTE 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

PRÉ-DESSERT

Figue Confite et Rôtie, Marmelade au Poivre de Cassis,
Sorbet Feuille de Figuier

-
DESSERT

SENTEUR DES SOUS-BOIS,
Praliné Noisette du Piémont aux Cèpes, Caramel et Mousseux Champignons,
Glace aux Cèpes