

MENU SAISON 110.

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD EN SALADE DE VITELOTTES, SALICORNES ET ORNITHOGALUM

-

**ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES À LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVIUM),
Mousseline de Céleri Truffée**

-

**AGNEAU DE LAIT DU PAYS BASQUE RÔTI À L'AIL ROSE,
Tous les Légumes de Printemps Racines et Fanes, Poêlés, Grillés et en Beignets**

-

**CHOCOLAT, NOISETTES DU PIEMONT,
Mousseux Grué de Cacao, Crème Glacée à la Vanille**



LE GRAND MENU DE PRINTEMPS 150.

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

**HUÎTRES GILLARDEAU, CAVIAR D'AQUITAINE,
Cacahuètes de Soustons, Mousseurs des Près et Bouillon de Cresson**

-

**CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,
Premières Cerises Rôties et en Mousseux, Jus de Presse au Jerez**

-

**FOIE GRAS DE CANARD AU POÊLON,
Piores Rôties, Mûres et Myrtilles, Sauce aux Raisins**

-

**FILET DE PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC RÔTI À L'OS,
Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Petits Pois et Champignons Sauvages**

ou

**SAUMON SAUVAGE DE L'ADOUR SIMPLEMENT GRILLÉ,
Riz Vénéré Comme une Paëlla, Vraie Béarnaise (Supplément 30).**

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

ou

Pré- Dessert

Kumquat Confit, Sorbet Kalamansi et Basilic

-

Dessert

**MOUSSEUX À LA NOIX DE COCO,
Praliné Noisette, Glace aux Champignons, Une Rapée de Limette**