

MENU SAISON 105.

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET ASPERGES VERTES

-
LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVIUM) ET LA CERISE,
L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Condiments de Cerise

-
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE,
Tous les Légumes d'Été, Poêlés, Grillés et en Beignets

-
CERISES POELÉES AU KIRSCH,
Poivron Rouge en Gelée, Glace au Piment d'Espelette



LE GRAND MENU D'ÉTÉ 145.

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

HUÎTRES GILLARDEAU, CAVIAR D'AQUITAINE,
Cacahuètes de Soustons, Courgettes en Brunoise et Bouillon de Cresson

-
CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,
Bigarraux, Mousseux au Guignolet Kirsch, Jus de Presse

-
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,
Myrtilles de Magescq, Réduction de Fruits d'Été

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

-
PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

ou

FRIANDISE D'ÉTÉ

-
DESSERT

FRAISE CHARLOTTE,
Glace et Crème Brûlée Réglisse, Coulis Poivre de Sichuan Vert