

## **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 NECTARINE,**  
L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Condiments de Nectarine

-

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

-

**TUILE ET MOUSSEUX AU MAÏS**  
Ananas, Glace au Foin et Confit au Piment D'Espelette



## **LE GRAND MENU D'ÉTÉ 145.**

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

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

-

**CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,**  
Reine Claude, Mousseux au Guignolet Kirsch, Jus de Presse

-

**FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,**  
Pêches de Vigne, Réduction de Fruits d'Été

-

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

-

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS**

ou

**FRIANDISE D'ÉTÉ**

-

**DESSERT**

**FIGUE RÔTIE ET EN MARMELADE**  
Crème à l'Huile d'Olive, Sorbet à la Feuille de Figuier