

## **MENU SAISON 119.**

**(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)**

**HOMARD BLEU EN SALADE DE POTIMARRON BIO, SALICORNES ET CORAIL DE HOMARD**

-

**LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM),**  
Froid et Poêlé, Premières Figues aux Baies des Bataks, Condiment de Figues Vertes Moutardé

-

**CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE,**  
Tous les Légumes de Saison Racines et Fanes, Poêlés, Grillés et en Beignets sur un fondant de Haricots Maïs

-

**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)**

**L'ORONGE OU AMANITE DES CÉSARS À LA MODE DE CHEZ NOUS**

-

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

-

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

-

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

-

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS**

ou

**Pré- Dessert**

Melon Confit, Mousseux Calisson et sa Fine Glace Royale

-

**Dessert**

**LA FIGUE, POIVRE DE CASSIS EN MARMELADE,**  
Sorbet à la Feuille de Figuier, Jus de Fraise au Vin Épicé

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.*