

## **MENU SAISON 132 €**

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

### **HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL,**

Pommes Bleues, Condiments de Salicornes et Asperges de Magescq

-

### **FILET DE ROUGET-BARBET,**

Un Jus d'Arêtes Réduit, Pommes de Terre Confites au Safran de Magescq

-

### **AGNEAU DE LAIT D'ICI RÔTI,**

Petits Pois à la Française, Jus au Confit d'Ail

-

### **MIEL, POLLEN ET FLEURS,**

Mousseux de lait fermenté



## **LE GRAND MENU DE PRINTEMPS 175 €**

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

### **ASPERGES DE MAGESCQ,**

Les Blanches au Caviar et les Vertes en Mimosa

-

### **CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR,**

Fricassée d'Asperges Blanches et Vertes, Crémeux au Citron et Jus de Presse au Jerez

-

### **FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,**

Mousserons des Prés, Tricholomes de la Saint-Georges et Girolles, Jus d'Oie Réduit

-

### **SUPRÊME DE PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC,**

Morilles Fraîches Farcies aux Bêatilles, Sauce au Vin de la Petite Lagune

-

### **PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS,**

ou

### **PRÉ-DESSERT**

Asperge Blanche et Vanille

### **DESSERT**

### **LA FRAISE DE LA FERME ETCHÉLECU,**

Fleurs d'Acacia et Riz en Texture

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française  
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception*