

MENU SAISON 110.

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD EN SALADE DE VITELOTTES, SALICORNES ET ORNITHOGALUM

-

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) POMMES ET RHUBARBE,
L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Condiments de Pommes et Rhubarbe

-

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

-

FRAISES MARA DES BOIS, MARINÉES AU VIN ET POIVRE MALABAR,
Mousseux aux Aiguilles de Pins, Gavottes Croustillantes



LE GRAND MENU D'ÉTÉ 150.

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

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

-

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

-

FOIE GRAS DE CANARD AU POÊLON,
Piores et Nectarines en Confit Acidulé, Craquant aux Amandes

-

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

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

ou

Pré- Dessert

Sorbet Banane Goyave, Mousseux Vanille

-

Dessert

LA RHUBARBE,

En Marmelade et Confite, Crème de Petit Pois

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