

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, Crèmeux au Citron et Jus de Presse au Jerez

-

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,

Artichauts Fondants et Croustillants

-

SUPRÊME DE PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC,

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

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS,

ou

PRÉ-DESSERT

Asperge Blanche et Vanille

DESSERT

SARRASIN, MELILOT,

Miso de Seigle

*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*