

MENU SAISON 119.

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD EN SALADE DE BUTTERNUT, SALICORNES ET CORAIL DE HOMARD

-

**ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES, TRUFFES NOIRES MELANOSPORUM,
Mousseline de Céleri Truffée**

-

AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE,

Tous les Légumes de Saison Racines et Fanes, Poêlés, Grillés et en Beignets sur un fondant de Haricots Maïs

-

AGRUMES D'ERONDOLINE ET DE THIERRY DUPOUY,

Crus et Confits, Granité au Gin



LE GRAND MENU D'HIVER 159.

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

**HUITRES GILLARDEAU, CAVIAR D'AQUITAINE,
Cacahuètes de Soustons, Chanterelles jaunes et Bouillon de Cresson**

-

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR,

Confit de Mandarine, Jus de presse au Jerez

-

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES AU POÊLON,

Tatin de Pommes Royal Gala

-

NOISETTE DE BICHE AU POIVRE DE MADAGASCAR,

Châtaignes en Purée et en Éclats, Potimarron et Céleri, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Ou

PRÉ-DESSERT

Agrumes Pochés, Granité au Gin

-

DESSERT

CLÉMENTINE DE CORSE ET MARRON

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