

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)

LE POTIMARRON BIO DE CHEZ LÉA DANS TOUS SES ÉTATS,
Girolles et Fève Tonka

-

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 POÊLON,
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