

MENU SAISON 110.

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET SALICORNES

-

ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES À LA TRUFFE MÉLANOSPORUM,
Mousseline de Céleri Truffée

-

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

-

CHOCOLAT PUR PEROU ET MAÏS
Pamplemousse Confit, Confiture de Piment d'Espelette



LE GRAND MENU D'HIVER 150.

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

CARPACCIO DE BAR DE LIGNE,
Aux Agrumes de Thierry Dupouy

-

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,
Châtaignes Confites à la Feuille de Figuier et en Mousseline, Jus de Presse au Jerez

-

FOIE GRAS DE CANARD AU POÉLON,
Piores Rôties, Mûres et Myrtilles, Sauce aux Raisins

-

POULARDE FERMÈRE DES LANDES EN BALLOTINE,
Foie Gras et Truffes, Petits Légumes en Gâteau de Salsifis, Jus Truffé

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

ou

Pré – Dessert

Fraîcheur d'Ananas, Crème Vanille, Sorbet Bananes et Goyaves

-

DESSERT

LA CLÉMENTINE DE CORSE CONFITE,
Sorbet et Mousseux Café vert