

## **LES ENTREES ET FOIES GRAS**

**HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL, 55 €**

Pommes Bleues, Condiments de Salicornes

**VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, 58 €**

L'un en Terrine au Coing, L'autre Poêlé et Truffe Noire Tuber Melanosporum Fraîche

**LE FOIE GRAS D'OIE DE LA FERME L'IROUNGLETTE, 66 €**

Pieds de Mouton et Chanterelles Acidulés et Truffe Melanosporum Fraîche

**TARTARE DE COQUILLES ST-JACQUES AU CAVIAR D'AQUITAINE, 58 €**

## **LES POISSONS ET CRUSTACES**

**POÊLEE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET CHANTERELLES FRAÎCHES, 58 €**

Jus Crémeux au Safran de Magescq

**CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR, 62 €**

Châtaignes, Jus de Presse au Jerez

**LOUVINE DE NOS CÔTES RÔTIE, 62 €**

Risotto d'Artichauts, Jus Truffé

**ETUVÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES, TRUFFE NOIRE TUBER MELANOSPORUM FRAÎCHE, 55 €**

Purée de Céleri Truffée

## **LES VIANDES**

**TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE COMME UN ROSSINI DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, 58 €**

Pommes Soufflées et Sauce Béarnaise

**POMME DE RIS DE VEAU AU FOUR, 58 €**

Crones, Ragout de Première Morilles Fraîches

**FILETS DE PALOMBE RÔTIE À L'OS, 60 €**

Cromesquis d'un Salmis de Cuisses, Champignons et Gâteau de Châtaignes

**LIÈVRE À LA ROYALE, 64 €**

Poires au Vin Épicé

**NOISETTES DE BICHE AU POIVRE DE MADAGASCAR, 62 €**

Trilogie de Purées Céleri, Potimarron, Châtaignes, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

**CHAPON DE CHEZ ARNAUD TAUZIN EN BALLOTINE AU FOIE GRAS ET TRUFFES, 59 €**

Céleri Truffé, Sauce Albufera

## **AUJOUR'HUI « CLASSIQUE »**

**LA BROUILLADE À LA TRUFFE NOIRE TUBER MELANOSPORUM FRAÎCHE, 62 €**

**LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 55 €**

**LA SOLE AUX CÈPES, 55 €**