

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 €