

## **LES ENTREES ET FOIES GRAS**

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

Pommes Bleues, Condiments de Salicornes et Asperges de Magescq

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

En Terrine et Poêlé, Julienne de Truffe Noire et Condiments Pommes aux Baies Rose

### **ASPERGES DE MAGESCQ, 58 €**

Les Blanches au Caviar et les Vertes en Mimosa

### **GROSSES ASPERGES BLANCHES DE MAGESCQ, FARCIES DE TOURTEAU, 52 €**

Glace à l'Asperge et Cacahuètes de Soustons

## **LES POISSONS ET CRUSTACES**

### **POÊLEE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET GIROLLES, 58 €**

Jus Crémeux au Safran de Magescq

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

Fricassée d'Asperges Blanches et Vertes, Crémeux au Citron et Jus de Presse au Jerez

### **ROUGET-BARBET, 62 €**

Un Jus d'Arêtes Réduit, Pommes de Terre Confites au Safran de Magescq

## **LES VIANDES**

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

Pommes Soufflées et Sauce Béarnaise

### **POMME DE RIS DE VEAU RÔTIE, 58 €**

Etuvée de Morilles Fraîches

### **AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE, 55 €**

Petits Pois à la Française, Jus au Confit d'Ail

### **SUPRÊME DE PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC, 58 €**

Morilles Fraîches Farcies aux Bêatilles, Sauce au Vin de la Petite Lagune

## **AUJOUR'HUI « CLASSIQUE »**

**LA BROUILLADE À LA TRUFFE NOIRE DE L'ANNÉE, 62 €**

**LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 58 €**

**LA SOLE AUX CÈPES, 55 €**

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française  
Les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*