

MENU LANDAIS, 60.

(Hors week-end et fêtes)

TRÈS GROSSES ASPERGES BLANCHES DE MAGESCO, FARCIES DE TOURTEAU

Crèmeux de Corail et Glace au Curcuma d'Ici

-

FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS

-

FILET DE CANETTE RÔTI SUR L'OS, ÉFFILOCHÉ DES CUISSES CONFITES

Gaufre de Pommes de Terre et Abricots Rôtis

-

LOU PASTIS DE NOSTE COMME UN PAIN PERDU

Mousseux de Lait, Glace Armagnac, Opaline Caramel

❧ ❧ ❧

MENU SAISON, 96.

(Servi jusqu'à 13h30 et 21h30)

SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET ASPERGES VERTES

-

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) ET LA CERISE

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Chutney de Cerise

-

AGNEAU DE LAIT DU PAYS BASQUE RÔTI À L'AIL ROSE

Tous les Légumes Primeurs, Poêlés, Grillés et en Beignets

-

KIWI, POMME ET CONCOMBRE

Sorbet et Crèmeux à la Coriandre

❧ ❧ ❧

LE GRAND MENU DE PRINTEMPS, 135.

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

TRUITE SAUMONNÉE DE L'ADOUR FUMÉE PAR NOS SOINS

Condiments de Céleri et Granité de Fenouil

-

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR

Bigarreaux, Mousseux au Guignolet Kirsch, Jus de Presse

-

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,

Asperges Vertes, Mousseux d'Asperges, Réduction de Fruits de Saison

-

FILET DE PIGEONNEAU RÔTI À L'OS,

Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Petits Pois et Girolles

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Ou

GELÉE FONDANTE DE PETITS POIS ET SORBET NOIX DE COCO PETITS POIS

DESSERT

FRAISES AU CITRON VERT, BISCUIT SABLÉ ET MOUSSEUX BASILIC

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET ASPERGES VERTES, 50.

CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 48.

Caviar Impérial d'Aquitaine, Petits Pois, Citron Vert Basilic, Œufs de Poisson Volant

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) ET LA CERISE, 48.

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Chutney de Cerise

TRÈS GROSSES ASPERGES BLANCHES DE MAGESCQ, FARCIES DE TOURTEAU, 46.

Crémeux de Corail et Glace au Curcuma d'Ici

TRUITE SAUMONÉE DE L'ADOUR FUMÉE PAR NOS SOINS, 48.

Condiments de Céleri et Granité de Fenouil

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET GIROLLES, 50.

Jus de Presse Safrané

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR, 57.

Bigarreaux, Mousseux au Guignolet Kirsh, Jus de Presse

TURBOT CÔTIER CUIT À L'ARÊTE AU BEURRE SALÉ, 60.

Écrevisses, Salicornes et Crémeux d'Écrevisses

LAMPROIES DE L'ADOUR, 45.

Poireaux Confits, Tourte Croustillante

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, 52.

Champignons Sauvages de Printemps, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

AGNEAU DE LAIT DU PAYS BASQUE RÔTI À L'AIL ROSE, 49.

Tous les Légumes Primeurs, Poêlés, Grillés et en Beignets

POMME DE RIS DE VEAU DE LAIT AU BEURRE MOUSSEUX, 50.

Morilles, Asperges de Magescq, Sauce aux Truffes

FILET DE PIGEONNEAU RÔTI À L'OS, 50.

Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Petits Pois et Girolles

FILET DE CANETTE RÔTI SUR L'OS, ÉFFILOCHÉ DES CUISSES CONFITES, 50.

Gaufre de Pommes de Terre et Abricots Rôtis

AUJOURD'HUI, « CLASSIQUE »

FOIE GRAS D'OIE DE CHALOSSE CUIT AU NATUREL, 50.

Champignons Sauvages, Fleurs, Herbettes et Truffes d'Été

LA BROUILLADE AUX TRUFFES MELANOSPORUM DE L'ANNÉE, 55.

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 48.

LA SOLE AUX CÈPES, 50.

SAUMON SAUVAGE DE L'ADOUR SIMPLEMENT GRILLÉ, 70.

Riz Vénéré Comme une Paëlla, Vraie Béarnaise

Les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

