

MENU SAISON 122 €

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL,
Pommes Bleues, Condiments d'Asperges et Salicornes

-

ETUVEE DE COQUILLES SAINT-JACQUES, TRUFFES NOIRES FRAÎCHES (TUBER MELANOSPORUM),
Mousseline de Céleri Truffée

-

AGNEAU DE LAIT RÔTI A L'AIL ROSE,
Petits Légumes Printaniers, Gnocchis et Crème à l'Ail des Ours

-

LOU RUCHER MAYEUSCOT EN TEXTURE,
Blanc-Manger aux Bourgeons de Pin, Crème Glacée au Fromage de Brebis



LE GRAND MENU DE PRINTEMPS 162 €

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

ASPERGES BLANCHES ET VERTES DE MAGESCQ EN MIMOSA,
Caviar d'Aquitaine

-

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR,
Petits Pois aux Algues, Jus de Presse au Jerez

-

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES POÊLE,
Fondant d'Asperges de Magescq, Jus Truffé

-

PINTADE DE CHALOSSE DE CHEZ ARNAUD TAUZIN A LA TRUFFE,
Méli-Mélo de Champignons et Sauce au Champagne

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES,
ou

PRE-DESSERT

Pamplemousse, Thé au Jasmin

-

DESSERT

TARTELETTE A LA MAIN DE BOUDDHA
Glace aux Herbes, Granité à la Liqueur de Main de Bouddha

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.*