

## LES ENTREES

*Le thon revisité* ...12€  
Thon et son oeuf de caille agrémenté de sauce avocat

*La salade d'hiver* ...10€  
Pommes de terre grenaille sautées et sauce ail et persil

*Foie gras de canard des Landes* ...17€  
Chausson gourmand ,truffe et foie gras à la cendre

## LES PLATS

*Lotte des fonds marins cuisinée* ...22€  
Croûte de chorizo, ragoût d'escargots à la Marjolaine

*Filet de boeuf de race Aubrac en Rossini au foie gras* ...25 €  
Accompagné de petits legumes de saison

## LES MENUS

*Menu signature* ...68 €

Mise en bouche gourmande  
...  
Foie gras de canard des Landes  
...  
Turbot sauvage  
En écaille de pommes de terre-champignons au beurre moussoux  
...  
Fromage de garde du Pays  
...  
Millefeuilles au brut de Baratte Millésime  
Crème Diplomate à la vanille Bourbon

*Menu Grande Table* ...58€

Mise en bouche gourmande  
...  
Homard en raviole  
Au citron vert et gingembre frais  
...  
Filet de Biche de venaison  
Tubercules et rhizomes glacés, fruits rouges  
...  
Poire William en texture  
Tiramisu crémeux, sauce chocolat noir du Mexique

## LES DESSERTS

*La pomme royal Gala* ...20€  
Soufflé minute-sorbet pomme verte à la Chartreuse

*Millefeuilles au brut de Baratte Millésime* ...20€  
Crème Diplomate à la vanille Bourbon

*Poire William en texture* ...20€  
Tiramisu crémeux, sauce chocolat noir du Mexique