



Oreiller moelleux de mousserons & champignons sauvages (♡/v)	55 €
Tarte fine chaude aux champignons de Madiran (♡/v)	33 €
Foie gras de canard fermier cuit dans les feuilles de figuier & toasts (♡)	55 €
Caviar osciètre (30 g) & condiments "palace"	95€
Saumon fumé par nos soins, crème raifort & toasts	32 €
6 huîtres Gillardeau (N°2) sur la glace	32 €
Salade verte & croquante de saison (v)	18 €



La Grouse façon bécasse sauce "paloumayre"	120 €
Côte de bœuf à l'os, pour deux (environ 1,2 kg)	140 €
Filet de Bazas façon Rossini	75 €
Belle côte de veau à la cheminée	68 €
Tout est bon dans la bête !	41 €
Bavette, onglet, merlan, rumsteak, poire, hampe, surprise c'est notre boucher qui décide	
Homard, légèrement fumé à l'âtre, beurre des dunes (♡)	95€
Marée du jour, simplement passée sur les braises	45 €



Fromages de nos régions, affinés par la Maison Beňat (v)	25€
Gâteau mollet du marquis de Béchamel, glace fondue rhubarbe (♡/v)	25 €
Soufflé époustouflant rafraîchi à la verveine du jardin (♡/v)	25 €
Grand chariot des desserts d'Eugénie (v) 3 pièces au choix parmi la sélection qui s'accompagnent de fruits et coulis de saison, chantilly & glace à la verveine du jardin	25€

Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes soufflées croustillantes & de laitue-vinaigrette truffée.

## BELLES BÊTES

à l'Orangerie, seuls les animaux bien nés, bien grandis et bien traités sont autorisés.

Les vaches et leurs veaux sont nés et ont été élevés dans la ferme Hontang, à Samadet (17 km).

Sylvain, le boucher des Prés d'Eugénie, reçoit chaque mois une bête dont il tire les précieux morceaux qui vous régaleront. L'ensemble de ce noble animal est valorisé, de la tête à la queue.

Les pintades ont grandi sur la Ferme Tauzin, à Audignon (24 km). Elles ont rejoint nos cuisines après 150 jours de liberté, dont les deux dernières semaines en mode "festin lait & maïs".

Enfin, les canards sont élevés traditionnellement dans la Ferme Lacère à Bahus-Soubiran (5 km)

(v) végétarien | (♥) Grand Classique de la Maison

nos truffes noires sont récoltées au coeur de l'hiver et mises en conserve par la brigade prix nets T.T.C.



## Patience de saison

Foie gras de canard fermier, cuit dans les feuilles de figuier, Tastou à la truffe - 1985

011

Oreiller moelleux de mousserons et champignons sauvages, Sous la mousse - 1978



Thon de Saint-Jean "en papier", Nage au maïs praslin - 2001

ou

Tourte de pigeonneau au foie gras ♂ cerises aigrelettes, Grand jus - 1983

011

Homard légèrement fumé à la cheminée, Beurre des dunes - 1981 (+40 €)



Fromages de nos régions, affinés par la Maison Beňat ou Soufflé époustouflant rafraîchi à la verveine du jardin - 1986 ou Gâteau mollet du marquis de Béchamel - 1991 ou Grand chariot des desserts d'Eugénie

Terroir Sublime inclut l'accord mets & vins de notre Domaine (3 verres)

vous pouvez y substituer l'accord mets & vins de France (3 verres) (+ 32 €)