

angerie

belles bêtes

belles plantes

N & S trées grignotage

Oreiller moelleux de mousserons & champignons sauvages (♥/v)	55 €
Tarte fine chaude aux champignons de Madiran (♥/v)	31 €
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)	15 €

& des sert omage S

Fromages de nos régions, affinés par la Maison Beñat (v)	22 €
Crêpe pralinée "à la Paresseuse" voilée d'Armagnac (v) un abyssin mousseux & gavottes aux noisettes caramélisées	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 €



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 €
Lièvre à la royale "grande tradition"	95 €
"T-bone" de canard des Landes, sauce au poivre	35 €
Tout est bon dans la bête !	39 €
Bavette, ongllet, 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	42 €
Agneau des truffières à la cheminée	66 €

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 cœur de l'hiver et mises en conserve par la brigade
prix nets T.T.C.*

STerroir
Ublime où se mêlent
quelques uns
de nos grands classiques...

Patience de saison



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

ou

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



**Truite d'eau vive "en papier",
Nage au maïs praslin - 2001**

ou

**Tourte de pigeonneau au foie gras & cerises aigrettes,
Grand jus - 1983**

ou

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



Fromages de nos régions, affinés par la Maison Beñat

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 €)**

152 € TTC