

Une Cuisine Naturaliste[®], intemporelle...

et... le Secret du Chef pour faire chanter sur les braises
la cuisson des poissons, volailles, viandes et légumes.

En nos cuisines, nées sous le Premier Empire,
la cheminée abrite, broche, grill et fumoir,
et les jardins potagers y distillent le parfum des herbes...

UNE CUISINE

Naturaliste[®] INTEMPORELLE...

Le Zéphyr de Truffe “Surprise Exquise” Comme un Nuage 70 € 
sur une Délicate Vichyssoise

L'Oreiller Moelleux de Mousserons et de Morilles 60 € 
aux Asperges de Pays

NOS FOIES GRAS FERMIERS 55 €

De Canard ou d'Oie, Cuits au Coin de l'Âtre
Tastou à la Truffe, Trois Gelées en Camaïeu

“VINTAGE” 70 €

Trois Petites Entrées parmi nos Grands Classiques :

L'Œuf à la Truffe et aux Champignons d'Automne, L'Huître en Chiboust de Café Vert
et

Le Homard Ivre des Pêcheurs de Lune comme un Carpaccio Nacré

LE CAVIAR EN MAJESTÉ ! 75 €

L'Œuf Poule à la Coque
Grand Cru Oscietre Kaviari Affiné 190 Jours

La Pomme de Terre “Palace”
Grand Cru Oscietre Petrossian Affiné 220 Jours

•

La Brochette de Belles Saint-Jacques à la Cheminée 75 €
Fondue de Chicorée aux Fleurs de Citronnier

Le Rouget “Bécasse de Mer” en Toupine d'Algues Sauvages 75 €
Ragoût de Petites Langoustines, Pistes et Langues d'Oursin

Le Homard Rôti, Légèrement Fumé à l'Âtre 90 €
Oignon à la Pêche

•

La Rissolle Feuilletée de Jeune Grouse d'Ecosse 75 €
aux Cerises et Foie Gras Doré

Le Filet de Bœuf sur le Bois et sous les Feuilles 75 €
Jus de Viande, Jus de Raisin
Pommes Crémeuses et Pommes Soufflées

L'Opulente Pintade de Chalosse sur les Braises 72 €
Salpicon de Ris d'Agneau, Morilles, Quenelles...

Jour de Fête 215 €

Le Foie Gras de Canard ou d'Oie Fermière Cuit au Coin de l'Âtre

Tastou à la Truffe

Trois Gelées en Camaïeu

ou

“VINTAGE”

Trois Petites Entrées parmi nos Grands Classiques :

L'Œuf à la Truffe et aux Champignons d'Automne, L'Huître en Chiboust de Café Vert

et

Le Homard Ivre des Pêcheurs de Lune comme un Carpaccio Nacré

•

Le Rouget “Bécasse de Mer” en Toupine d'Algues Sauvages

Ragoût de Petites Langoustines, Pistes et Langues d'Oursin

•

La Rissole Feuilletée de Jeune Grouse d'Ecosse

aux Cerises et Foie Gras Doré

ou

L'Opulente Pintade de Chalosse sur les Braises

Salpicon de Ris d'Agneau, Morilles, Quenelles...

•

Entremets et Douceurs

Palais Enchanté 255 €

Le Zéphyr de Truffe “Surprise Exquise” Comme un Nuage

sur une Délicate Vichyssoise

L'Œuf Poule à la Coque

ou

La Pomme de Terre “Palace”

Grand Cru Oscietre Kaviari Affiné 190 Jours

Grand Cru Oscietre Petrossian Affiné 220 Jours

•

L'Oreiller Moelleux de Mousserons et de Morilles

aux Asperges de Pays

•

Le Demi-Homard Rôti, Légèrement Fumé à l'Âtre

Oignon à la Pêche

•

La Brochette de Belles Saint-Jacques à la Cheminée

Fondue de Chicorée aux Fleurs de Citronnier

ou

Le Filet de Bœuf sur le Bois et sous les Feuilles

Jus de Viande, Jus de Raisin

Pommes Crémeuses et Pommes Soufflées

ou

L'Opulente Pintade de Chalosse sur les Braises

Salpicon de Ris d'Agneau, Morilles, Quenelles...

•

Entremets et Douceurs

LES FROMAGES

25 €

Les Fromages de Terroir que j'aime

ou

Les Petits Soufflés au Roquefort

Le Camembert Fermier et le Tastou à la Truffe 35 €

L'EXQUISE HISTOIRE DES ENTREMETS D'AUTREFOIS RESSUSCITÉS POUR VOTRE PLAISIR

30 €

Le Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel

et la Glace Fondue à la Rhubarbe

Un Compromis Sensuel entre Soufflé et Crème Renversée

**La Pêche Blanche au Naturel, une Quenelle de Glace Crémeuse à la Verveine
et le Coulis de Framboises d'Eugénie**

La Crêpe Pralinée "à la Paresseuse", voilée d'Armagnac

Un Abyssin Mousseux,

Gavotte aux Noisettes Caramélisées

Un Soufflé Epoustouflant Rafraîchi à la Verveine du Jardin

Le Palais Feuilleté au Chocolat

Crème Légère au Café