

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 Bouillon Frais d'Ecrevisses à la Mélisse des Prés 60 €
Nuage d'Alba

Le Foie Gras de Canard Fermier Cuit au Coin de l'Âtre 55 €
Gelée de Poivres Fauves, Tastou aux Cerises de l'An Passé

L'Œuf Poule au Caviar à la Coque 75 €
Chaud-Froid de Pomme de Terre sous la Cendre

Le Zéphyr de Truffe "Surprise Exquise" 70 €
sur une Délicate Vichyssoise

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

•

Le Bar de Ligne au Naturel 75 €
en son Jus de Cuisson aux Simples du Jardin

Le Savoureux Thon de Saint-Jean-de-Luz "en Papier" 75 €
Relevé d'une Nage au Maïs Praslin

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

•

La Grillade de Foie Gras de Canard et de Langoustines sur les Sarments 75 €
Bouillon Majorelle

Le Filet de Bœuf sur le Bois et sous les Feuilles 75 €
Béarnaise des Anges
Pommes Crémeuses et Pommes Soufflées

L'Opulente Pintade de Chalosse à la Cheminée 75 €
Petits Gnocchis au Vert et Bisque des Chartreux

Jour de Fête 220 €

Le Bouillon Frais d'Ecrevisses à la Mélisse des Prés
Nuage d'Alba

ou

Le Foie Gras de Canard Fermier Cuit au Coin de l'Âtre
Gelée de Poivres Fauves, Tastou aux Cerises de l'An Passé

ou

L'Œuf Poule au Caviar à la Coque
Chaud-Froid de Pomme de Terre sous la Cendre

•

Le Savoureux Thon de Saint-Jean-de-Luz "en Papier"
Relevé d'une Nage au Maïs Praslin

•

La Grillade de Foie Gras de Canard et de Langoustines sur les Sarments
Bouillon Majorelle

ou

Le Feuilleté de Tendre Pigeonneau
selon Antonin Carême

•

Entremets et Douceurs

Palais Enchanté 260 €

Le Zéphyr de Truffe "Surprise Exquise"
sur une Délicate Vichyssoise

ou

L'Œuf Poule au Caviar à la Coque
Chaud-Froid de Pomme de Terre sous la Cendre

•

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

•

Le Bar de Ligne au Naturel
en son Jus de Cuisson aux Simples du Jardin

ou

Le Filet de Bœuf sur le Bois et sous les Feuilles
Béarnaise des Anges
Pommes Crémeuses et Pommes Soufflées

ou

L'Opulente Pintade de Chalosse à la Cheminée
Petits Gnocchis au Vert et Bisque des Chartreux

•

Entremets et Douceurs

LES FROMAGES

25 €

Les Fromages de Terroir que j'aime

ou

Les Petits Soufflés au Roquefort

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

30 €

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

**La Candide Tarte Feuilletée aux Fraises d'Eugénie
Chantilly Crémeuse au Citron Râpé**

**Le Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel
et la Glace Fondue à la Rhubarbe**

Un Soufflé Époustouflant Rafraîchi à la Verveine du Jardin

**Le Feuilleté Croquant au Chocolat
Un Abyssin Mousseux au Café**