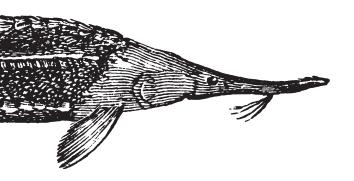
La Carte hiver & printemps 2023

Entrées & Grignotages	
Salade Verte et Croquante de Saison (v)	15 €
Foie Gras de Canard Fermier cuit au coin de l'Âtre 👑	55 €
Saumon Fumé par nos Soins, Crème au Raifort	35 €
Oreiller Moelleux de Mousserons, Morilles et Girolles sous la Mousse (v) 👑	55 €
La Fine Toastée de pied de cochon, Foie Gras de Canard et Crevettes 👑	48 €
Suites	
La Truite de Banka "en Papier" Relevé d'un Bouillon au Maïs Praslin	52 €
Saint-Jacques Toastées à la Fleur de Citronnier 👑	55 €
Homard Légèrement Fumé à la Cheminée, Beurre des Dunes 👑	95 €
Pièce de Boeuf de Chalosse, Verdures de Saison	58 €
Tourte de Pigeonneau au Foie Gras et Cerises de l'Année, Grand Jus 👑	55 €
Linguini au Salpicon de Homard & Bisque Crémeuse	55 €
Fromages & Desserts	
La Sélection de Fromages de nos Terroirs (v)	22 €
Le Grand Chariot des Desserts d'Antan (v)	25 €
un gâteau au choix parmi notre sélection sur le chariot, qui s'accompagnera de fruits et coulis de saison, chantilly et glace à la verveine de notre jardin.	
Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel, Glace Fondue à la Rhubarbe 👑	25 €

ette jolie couronne signale les Grands Classiques de la Maison (v) ces mets réjouissent aussi les végétariens



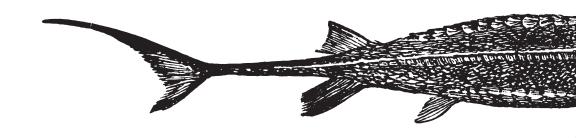
CAVIAR!

Pomme de Terre "Palace", 85 €
Grand Cru Osciètre Sturia affiné par nos soins 220 jours

Le Caviar Osciètre Sturia "Grande Tradition" 30 g ● 90 €

Servi en glace, blinis et condiments 50 g ● 150 €

125 g ● 375 €





Champagne Billecart Salmon - Cuvée Michel Guérard
 Vodka Nadé récolte 2017
 4 cl - 25 €
 Château de Sandemagnan Eau des Anges 2017
 3 cl - 18 €
 6 cl - 28 €



TERROIR SUBLIME hiver & printemps 2023

La Patience de Saison



Foie Gras de Canard Fermier, Cuit au Coin de l'Âtre, Tastou à la Truffe Noire

ou

Oreiller Moelleux de Mousserons, Morilles et Girolles



Truite de Banka "en Papier", Nage au Maïs Praslin ou

Tourte de Pigeonneau au Foie Gras et Cerises de l'Année, Grand Jus

ou

Homard Légèrement Fumé à la Cheminée, Beurre des Dunes (+ 40 € par personne)



Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel,

Le Grand Chariot des Desserts d'Antan



Gourmandise(s)

148€ par convive incluant l'accord Mets & Vins de notre domaine - 3 verres

Accord Mets & Vins de France - 3 verres + 32 €