



Pangerie

belles bêtes

belles plantes

À & gri N trées gno tage S

Oreiller moelleux de mousserons & champignons sauvages (♥/v)	55 €
Tarte fine chaude à la tomate & au pistou (♥/v)	29 €
Foie gras de canard fermier confit au naturel & toasts (♥)	55 €
Petit caviar osciètre (30 g) & condiments "palace"	90 €
Carpaccio de boeuf de Bazas, "dressing" parmesan & câprons	26 €
Saumon fumé par nos soins, crème raifort & toasts	32 €
6 huîtres Gillardeau (N°2) sur la glace	32 €
Avocat "cocktail" & grosses crevettes de Palamos	32 €
Tomates du Gers & burrata crémeuse des Pyrénées (v)	26 €
Jambon d'exception de Patrick Duler (30 mois d'affinage - 120 gr.)	38 €
Salade verte & croquante de saison (v)	15 €

& des M sert romage S

Fromages de nos régions, affinés par la Maison Beñat (v)	22 €
Grand chariot des desserts d'Eugénie (v)	25 €
3 pièces au choix parmi la sélection ... qui s'accompagnent de fruits et coulis de saison, chantilly & glace à la verveine du jardin	
Gâteau mollet du marquis de Béchamel, glace fondue rhubarbe (♥/v)	25 €
Pêche blanche, légèrement pochée, coulis & glace verveine (♥/v)	25 €



Côte de bœuf à l'os, pour deux (environ 1,2 kg)	120 €
Filet de Bazas façon Rossini	75 €
Belle côte de veau à la cheminée	68 €
Demi pintade "finie au lait" & grillée à l'américaine, pour deux	62 €
"T-bone" de canard des Landes	35 €
Tout est bon dans la bête !	39 €
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	40 €
Oeuf de poule fermier "à la broche", champignons sous la cendre (v)	30 €

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 semaine 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

Patience de saison



**Foie gras de canard fermier, confit au naturel,
Tastou à la truffe noire**

ou

**Oreiller moelleux de mousserons et champignons sauvages,
sous la mousse**



**Truite de Banka "en papier",
Nage au maïs praslin**

ou

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

ou

**Homard légèrement fumé à la cheminée,
Beurre des dunes (sup. 40 €)**



Gâteau mollet du marquis de Béchamel

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 €

148 €