

LES ENTREES

Huitres Chaudes au Champagne, Mousseline de Choux Fleur au Bacon – 21 €

Dégustation de Caviar D'Aquitaine – 28 €

*Terrine de Foie Gras fait Maison
Et son Pain de Campagne Grillé – 23 €*

Salade Gourmande de Haricots Verts & Foie Gras au Homard – 22 €

Asperges Blanches des Landes, Sauce Mousseline – 20 €

Morilles Fraîches Farcies à la Mousseline de Volaille, Sauce à la Crème – 24 €

LES POISSONS

Tournedos de Merlu de Ligne au Jambon de Pays, sauce à L'Encre & Piquillos – 19 €

Filet de Sole Sauce Morilles à la Crème – 24 €

Dos de Louvine Braisée Homardine – 23 €

Homard Grillé à l'Estragon – 40 €

Lamproie à la Bordelaise – 25 €

LES VIANDES

Duo de Ris de Veau Braisés et Queues de Langoustines au Safran – 28 €

Foie Gras Chaud des Sœurs Tatin en Aigre Doux – 25 €

Pigeonneau Rôti, Pommes Cocottes aux Champignons et Lardons – 28 €

Dégustation D'Agneau de Lait Du pays Rôti – 25 €

*Filet de Bœuf Sauce « Lie de Vin », Pommes Farcies et Echalotes Glacées – 25 €
(Origine : Allemagne)*

PRIX NETS