

MENU DÉCOUVERTE

129 €

Mise en bouche

L'HUÎTRE DE PRAT-AR-COUM 00

Rôtie, émulsion de Beurre blanc, Oyster Leaves



LE FOIE GRAS DE CANARD

Marbré en gelée de Cidre de glace, Pomme façon Grand-Mère



LA SAINT-JACQUES

Ragout De Crosnes,
Jus de bardes crémé à la liqueur de Noix des Pères Chartreux,
Huile d'herbes



LA TOURTE DE CANARD COLVERT

Foie Gras en Croûte de Céréales, Cuisse confite



LE SOUFFLÉ « ROTHSCHILD »

Grand Marnier, Fruits Confits, Glace à la Vanille Bourbon

MENU CHASSE

185 €

Dernière prise de commande à 13H00 & 21H00

Mise en bouche

LA TARTE AUX CHAMPIGNONS

En persillade, Comté 21 Mois, Émulsion au Vin Jaune, Lard



LA RAVIOLE DE POULE FAISANE

Sauce Albufera à la Truffe Noire



LE LIEVRE À LA ROYALE

En deux services
Façons Antonin Carême et Sénateur Couteaux,
Champion du Monde 2023



LE SORBET POMME-VANILLE

Bille de Pomme et Calvados
Dans l'esprit d'un trou Normand



LE MONT BLANC À LA CLÉMENTINE CORSE