

## **LES CHOIX DU MENU CARTE 58 €**

*entrée + plat ou plat + dessert : forfait 48 €*

**NOTRE JAMBON DE DEUX ANS TRANCHÉ "MINUTE"**  
*tartines croustillantes tomates, piment au vinaigre*

**TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD DÉLICATEMENT GRILLÉ**  
*hure volaille - artichaut*

**AUTOUR DU CEPE , EN QUATRE APPRÊTS**  
*mariné, pâté chaud, chapeau poêlé, en émulsion*

**DAURADE ROYALE ÉMINCÉE AUX FRAICHEURS DU JARDIN**  
**CHAIR DE CRABE EN ROULEAU VÉGÉTAL**

**HUÎTRES ET CAVIAR : LES "SPÉCIALES" DE JOËL DUPUCH - avec supplément 8 €**  
*infusées et rafraîchies, en tartare d'algues, gelée crémeuse d'huîtres, feuilles "magiques"*

**CREVETTES TIGRÉES « VAPEUR », BILLES DE MELON EN CHUTNEY,**  
**CRÈME DE TÊTE, PETITS POIS ET GASPACHO SAFRANÉ**



**NOISETTES DE LOTTE - PIPERADE FONDANTE**  
**PILAF DE QUINOA AUX FÉVETTES**

**QUARTIER D'AGNEAU LAITON RÔTI**  
*cresson meunière , jus de navarin, petits farcis*

**TRADITIONNEL Tournedos Rossini, Foie gras et truffe noire - avec supplément 8 €**  
*sauce demi-glace, pomme forestière, cœur de laitue braisé*

**LA POULETTE FERMIERE POÊLÉE SUR L'OS AU SAUTOIR**  
**CEPES SAUTES "MINUTE "**  
*volaille d'excellence élevée lentement par Pierre Duplantier*

**NOTRE CASSOULET "TRADITION" AUX "HARICOTS DE MAÏS"**  
*confit de canard, cote d'agneau, saucisse et ventrèche paysanne*



**CABÉCOU FERMIER ET TOMME DE BREBIS DE LA VALLÉE D'OSSAU**

**GRANITÉ MOUSSEUX "BLANCHE D'ARMAGNAC" ET CEDRAT**  
*langues de chat aux épices*

**"LE MONTANSIER " PISTACHÉ - GELÉE D'AGRUMES**  
**SORBET CAILLÉ DE BREBIS**

**LA FINE CROUSTADE LANDAISE CHAUDE ET CRAQUANTE**  
**CRÈME GLACÉE PRUNEAU ARMAGNAC**  
*pâte très fine étirée à la main avec lamelles de pommes cuites*

**VACHERIN IVOIRE AUX FRAMBOISES**  
**GLACE VANILLE INTENSE**

**FIGUES RÔTIES EN TARTELETTE AUX NOIX - avec supplément 4 €**

