

■  
**NOTRE JAMBON DE DEUX ANS TRANCHÉ "MINUTE" 21**  
*tartines croustillantes tomates, piment au vinaigre*

**DAURADE ROYALE ÉMINCÉE AUX FRAICHEURS DU JARDIN 25**  
**CREVETTES TIGRÉES EN ROULEAU VÉGÉTAL**

**TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD DÉLICATEMENT GRILLÉ 28**  
*chutney de poire au citron confit*

**HUÎTRES ET CAVIAR : LES "SPÉCIALES" DE JOËL DUPUCH 32**  
*infusées et rafraîchies, en tartare d'algues, gelée crémeuse d'huîtres, feuilles "magiques"*

**QUEUES DE LANGOUSTINES MARINÉES, ÉMULSION DE CREME DE TETE 26**  
*fleurilles de légumes, noisettes toastées, citron caviar*

**ASPERGES VERTES DU SUD, MORILLES FRAÎCHES AU VIN DE VOILE 32**  
*œuf frit en coque d'asperges*

■  
**COQUILLES ST JACQUES EN FINE CROUTE DE NOISETTES 36**  
*endives fondantes au beurre d'orange - parfum de sous-bois*

**FILET DE TURBOT HOMARDINE - SALPICON DE HOMARD 38**  
*cheveux d'ange et filaments d'épinards*

**QUARTIER D'AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES RÔTI 38**  
*cresson meunière, raviole printanière, jus de navarin*

**TRADITIONNEL Tournedos Rossini, Foie Gras Frais et Truffe Noire 42**  
*sauce demi-glace, pomme Anna, cœur de laitue braisé*

**LA POULETTE FERMIERE PÔLÉE SUR L'OS AU SAUTOIR**  
**BEURRE DE MORILLE, CHARTREUSE D'ASPERGES VERTES 36**  
*volaille d'excellence élevée lentement par Pierre Duplantier*

**LE CASSOLET AUX "HARICOTS DE MAÏS" 38**  
*confit de canard, cote d'agneau, saucisse et ventrèche paysanne*

■  
**CABÉCOU FERMIER ET TOMME DE BREBIS DE LA VALLÉE D'OSSAU 12**

■  
**GRANITÉ MOUSSEUX "BLANCHE D'ARMAGNAC" ET CITRON VERT 12**  
*langues de chat aux épices*

**"LE MONTANSIER" AU CHOCOLAT NOIR ET PISTACHE 15**  
*framboises en gelée, sorbet caillé de brebis*

**LA FINE CROUSTADE LANDAISE CHAUDE ET CRAQUANTE 15**  
**CRÈME GLACÉE PRUNEAU ARMAGNAC**  
*pâte très fine étirée à la main avec lamelles de pommes cuites*

**VACHERIN IVOIRE AUX PREMIERES FRAISES 16**  
*glace vanille intense*

**LE BABA DES MOUSQUETAIRES 15**  
*raisins à l'armagnac, crème Chiboust*

■