

■
NOTRE JAMBON DE DEUX ANS TRANCHÉ "MINUTE" 18
tartines croustillantes tomatées, piment au vinaigre

ÉMINCE DE DAURADE A L'HUILE D'AMANDE 22
rouleau végétal de crevettes

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD DÉLICATEMENT GRILLÉ 25
chutney de poire au citron confit

HUÎTRES ET CAVIAR : LES "SPÉCIALES" DE JOËL DUPUCH 29
infusées et rafraîchies, en tartare d'algues, gelée crémeuse d'huîtres, feuilles "magiques"

QUEUES DE LANGOUSTINES MARINÉES, ÉMULSION DE CREME DE TETE 24
fleurettes de légumes, noisettes toastées, citron caviar

ASPERGES VERTES, MORILLES FRAÎCHES AU VIN DE VOILE 29
œuf en coque d'asperges

■
COQUILLES ST JACQUES EN FINE CROUTE DE NOISETTES 34
endives fondantes au beurre d'orange - parfum de sous-bois

FILET DE TURBOT HOMARDINE 36
salpicon de homard, cheveux d'ange et filaments d'épinards

QUARTIER D'AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES RÔTI 36
cresson meunière, raviole printanière, jus de navarin

TRADITIONNEL Tournedos Rossini, Foie Gras Poêlée et Truffe Noire 38
sauce demi-glace, pomme Anna, cœur de laitue braisé

LA POULETTE FERMIERE PÔLÉE SUR L'OS AU SAUTOIR 34
*volaille d'excellence élevée lentement par Pierre Duplantier
beurre de morille, chartreuse d'asperges vertes*

LE CASSOULET AUX "HARICOTS DE MAÏS" 36
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 14
*CREME GLACÉE PRUNEAU ARMAGNAC
pâte très fine étirée à la main avec lamelles de pommes cuites*

VACHERIN IVOIRE AUX PREMIERES FRAISES 14
glace vanille intense

LE BABA DES MOUSQUETAIRES 14
raisins à l'armagnac, crème Chiboust

■