

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

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

GROSSES ASPERGES BLANCHES JUSTE CUITES « MINUTE »
MORILLES AU VIN DE VOILE - ŒUF EN COQUE D'ASPERGES VERTES 32

DAURADE ROYALE ÉMINCÉE AUX FRAICHEURS DU JARDIN 25
CHAIR DE CRABE EN ROULEAU VÉGÉTAL

HÛÎTRES ET CAVIAR : LES "SPÉCIALES" DE JOËL DUPUCH 32
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 26

■
NOISETTES DE LOTTE - PIPERADE FONDANTE 36
PILAF DE QUINOA AUX FÉVETTES

FILET DE PLIE POÊLÉ- BARIGOULE D'ARTICHAUTS 38
cheveux d'ange et filaments d'épinards

QUARTIER D'AGNEAU LAITON RÔTI 38
resson meunière, jus de navarin, petits farcis

TRADITIONNEL Tournedos Rossini, Foie gras frais et truffe noire 42
sauce demi-glace, pomme forestière, cœur de laitue braisé

LA POULETTE FERMIERE POÊLÉE SUR L'OS AU SAUTOIR
GIROLLES ÉTUVÉES ET 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 CEDRAT 12
langues de chat aux épices

"LE RUSSE" PISTACHÉ - FRAMBOISES EN GELÉE 15
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 FRAISES 15
GLACE VANILLE INTENSE

JUBILÉ DE CERISES, BABA CHOCOLATÉ, GLACE VERVEINE 16

■