

Côté Carte

ENTREES

La pomme de ris de veau et foie gras au sautoir, autour de la prune du domaine,
vin de Saussignac et gingembre **39 €**

Grosse Langoustine « Porcupine » rôtie à la pêche de chez « Madame Coq » et basilic thaï **42 €**

Salade de homard bleu et foie poêlé, fraise Gariguettes, réduction rubis **42 €**

L'alliance entre le caviar « Prunier » de Montpon et l'huître « Ostra-Régal », sorbet Péchalou **42 €**

POISSONS

Le Merlu de Ligne rôti, estival de légumes et agrumes de chez Bruno **43 €**

Aiguillette de Saint-Pierre braisé, aubergine, amande et pamplemousse **43 €**

VIANDES

Pigeon poêlé de chez Monsieur Linant, haricots en textures différentes,
jus au café et noix **46 €**

Carré d'Agneau de « chez Alain » rôti en croûte de chicorée, jus romarin et zestes d'orange,
pommes bouchons au chèvre de chez « Anaïs » **46 €**

Tournedos de filet de Bœuf « Blonde d'Aquitaine » piqué au foie gras de canard,
entre le muscat et le verjus **46 €**

FROMAGES

Plateau de fromages frais et affinés de chez Monsieur Didier Bois **20 €**

DESSERTS

Clin d'œil de « Pierre » **20 €**

Comme un Cabécou autour de la pêche et de l'estragon **20 €**

La noisette, le verjus et la framboise en harmonie de saveurs **20 €**

Entre le chocolat Grand Cru Valrhona, les fleurs et les herbes du Lac **20 €**