



DÎNER "SIGNATURE" 120 €
en 5 services

*terrine de foie gras délicatement grillé
baies sauvages en chutney, pignons en crumble*

*langoustines marinées, « citron caviar »
fleurettes de légumes coraillées, noisettes grillées*

*cèpes persillés et turbot snacké
bohémienne d'aubergine*

*poularde façon "Belle Aurore"
royale, ris de veau, laitue au jus*

*figue et gingembre caramélisés
premières noix en croquant et en crème glacée*

proposition pour l'ensemble de la table

LA CARTE DU SOIR

ENTRÉES

LANGOUSTINES MARINÉES, "CITRON CAVIAR" 38
fleurettes de légumes coraillées et noisettes grillées

TERRINE DE FOIE GRAS DÉLICATEMENT GRILLE 42
baies sauvages en chutney, pignons en crumble

HUÎTRES D'ARCACHON, CAVIAR EBÈNE, FEUILLES AU GOÛT D'HUÎTRE 58
"spéciales" de Joël Dupuch, en tartare, infusée et rafraîchie

UNE HISTOIRE AUTOUR DU CEPE 48
marinés, en petit pâté chaud, poêlé, croustillant, en émulsion

CRUSTACÉ – POISSON

TRONCON DE TURBOT SAUVAGE A LA PLAQUE 75
légère brandade, bohémienne d'aubergine, raifort

HOMARD VAPEUR, GIROLLES ÉTUVÉES, FONDANT DE POMMES DE TERRE 78
la pince coraillée en beignet - la chair en transparence - la queue en émulsion de "crème de tête"

VIANDES

POULARDE D'ARNAUD TAUZIN "BELLE AURORE" 68 par personne
truffe noire, foie gras, cœur de laitue au jus - servi pour 2 convives-

RIS DE VEAU EN COCOTTE, CEPES PERSILLES 72
dôme de macaronis aux fèves

FROMAGE

FOUGERU MATURÉ À LA TRUFFE, POUSSES DOUCES ET AMÈRES 18

DESSERTS

à commander en début de repas

RUSSE PISTACHÉ, FRAMBOISES EN GELÉE 19
caillé de brebis en sorbet

FRAISES "ANAÏS" EN PAVLOVA 24
sorbet à la rose et litchis

FIGUES ET GINGEMBRE CARAMÉLISÉS 22
premières noix en croquant et en crème glacée