

## ENTRÉES

**langoustines marinées, "citron caviar"** 48  
fleurettes de légumes coraillées et noisettes grillées

**châtaignes, poule faisane, truffe blanche** 58  
velouté mousseux de châtaignes, truffe râpée,  
aiguillettes de poule faisane pochée

**huîtres d'Arcachon, caviar Ebène, feuilles au goût d'huître** 58  
"spéciales" de Joël Dupuch, en tartare, infusée et rafraîchie

**une histoire autour du cèpe** 56  
mariné à cru, le pied en petit pâté chaud, le chapeau poêlé,  
en pulpe mousseuse et séché au four

**caille des prés, truffe, foie gras** 52  
pâté croûte de caille des prés façon Rossini, chutney poire  
tapenade de truffe, crumble noisettes

## CRUSTACÉ – POISSONS

**rouget barbet désarêté cuit au plat** 58  
servi entier, langues d'oursins et rouille safranée,  
cheveux d'ange à la poutargue

**turbot sauvage à la plaque, racines potagères** 78  
légère brandade, jus de barbes en écume au raifort

**homard de casier 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"



## MENU "DECOUVERTE" en 8 services

bouillon mousseux de châtaignes,  
truffe blanche

spéciales d'Arcachon, caviar Ebène,  
la feuille au goût d'huître

rouget barbet, rouille safranée  
et poutargue râpée

une histoire autour du cèpe

caneton croisé, orange, olive et navet  
ou  
lièvre, Sauternes, truffe et foie gras

Brillat Savarin en Fougeru  
maturé à la truffe

boule surprise, punch au thé vert

fraises des bois en Pavlova,  
sorbet à la rose, gelée de litchis

220 € par personne,  
servi pour l'ensemble de la table

## VIANDES, GIBIER

**poularde d'Arnaud Tauzin "Belle Aurore"** 75 par personne  
truffe noire, foie gras, ris de veau, cœur de laitue au jus  
servie pour 2 personnes

caneton croisé, orange, olive et navet 68  
filet rosé flanqué de foie gras - sauce bigarade  
jeune navet surprise - la cuisse poudrée d'olive

lièvre, Sauternes, truffe, foie gras 72  
mijoté en Royale au vin de Sauternes, avec truffe et foie gras,  
le râble frotté d'épices et poêlé "minute"

ris de veau en cocotte, quartier de cèpe persillé 62  
dôme de macaronis – jus aux huîtres

carré d'agneau des Pyrénées en croûte de basilic 72  
légumes de saison au jus de navarin, cresson meunière

## FROMAGES

fromages affinés 19  
sélection confidentielle issue de producteurs de qualité

**Brillat Savarin en Fougeru**  
maturé à la truffe 18  
pousses douces et amères

## DESSERTS A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

"casse-noisettes" en trois actes 25  
en parfait praliné, en tartefine et en crème glacée  
noisette pure sans graisse de palme et sans cacao

crêpe Suzette soufflée et en émulsion 25  
sorbet à la mandarine confite

fraises des bois, rose et litchis 28  
en hommage à Anne Pavlova,  
sorbet à la rose, gelée de litchis

émincé de figues et gingembre caramélisé 25  
la noix en croquant et en crème glacée

biscuit au chocolat de Saô Tomé et noix de coco 25  
crémeux aux fruits de la passion, sorbet mangue et safran

**LES VINS DE CHAMPAGNE SERVIS AU VERRE - 12 cl**

*Champagne Delamotte – Blanc de Blancs - 24*

*Champagne Billecart Salmon - Brut Rosé - 28*

**LES VINS SERVIS AU VERRE**

**vins blancs secs - 15 cl**

*Chablis - château de Maligny - 1er cru montée de Tonnerre 2017 - 16*

*Vin de Pays des Côtes Catalanes 2005 - cuvée D18 - domaine Olivier Pithon - 18*

*Santenay – Gravières - 1<sup>er</sup> Cru - Château de la Créée 2011 - 25*

**vins rouges - 15 cl**

*Côteaux du Languedoc 2002 - domaine de Montcalmes - M. et F. Pourtalé - 22*

*Pomerol - cht. Taillefer 2010 - 25 Pommard 2005 - 1er Cru - Comte Armand - 30*

**vins de dessert**

*Maydie Tannat vintage 2011 - 14 (10 cl) Banyuls "Rimage" 2008 Saperas - 15 (10 cl)*

*Montilla Moriles Alvéar P.X.2000 - 15 (6 cl)*

*eau minérale 50cl 7 € - 100cl 9 €*

*source gallo-romaine ST GERON minérale gazeuse naturelle 37,5 cl 6 € - 75cl 9 €*

*jus de fruits - sodas - softs - bière 10 € café expresso 7 € - thé , infusions 8 €*

*prix nets*

*les chèques bancaires ne sont plus acceptés*