

## Les spécialités de la maison depuis 2002

<b>Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé</b>	<b>46€</b>
Entrée pouvant être proposée dans le menu (supplément menu 21€)	
<b>Perdreau flambé au capucin</b>	<b>52 €</b>
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
<b>Le Lièvre à la Royale</b>	<b>52 €</b>
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
<b>Fromage monté</b>	<b>22 €</b>
Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin Fromage pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)	
<b>Soufflé chaud aux fruits exotiques</b>	<b>20€</b>
Cœur de passion et racine fraîche de curcuma Dessert pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)	

**MENU DEGUSTATION** en 4 Temps **110€**  
(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation **55€**

## MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

**Truite du Pays basque marinée aux herbes du jardin**

Tarama fumé et sauce hollandaise cresson

ou

**Capuccino de châtaignes et Poule faisane**

Glace moutarde aux épices

LES PLATS

**Lotte lardée et cuite au bois de hêtre**

Sauce Matelote et Cocos de Paimpol

ou

**Magret de canard fermier du Gers, rôti aux épices**

Déclinaison de carottes et sauce aigre-douce

LES DESSERTS

**Baba légèrement punché à l'Armagnac Denis Capmartin**

Crème fouettée à la cannelle

ou

**Tarte au chocolat noir grand cru**

Crème glacée au caramel beurre salé

Menu in English



## Specialities of the Restaurant from 2002

**Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice** €46

This starter can be taken in the menu (extra charge in the menu €21)

**Partridge flambeed with a “capucin”** €52

This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)

**Hare “à la Royale”** €52

This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)

**Homemade Cheese** €22

Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape

This cheese can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)

**Hot Exotic Fruits soufflé** €20

Heart of passion and fresh turmeric root

This dessert that can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)

**TASTING MENU** In 4 Times €110  
(for the whole table)

**Wine Pairing Tasting Menu** €55

## SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

**Wild trout from Basque region marinated with vegetable herbs**  
Smoked tarama and hollandaise sauce with watercress  
or  
Chestnut and pheasant cappuccino  
*Mustard and spice ice cream*

MAIN-COURSES

**Monkfish larded and cooked in beech wood**  
Matelote sauce and Paimpol beans  
or  
**Farmehouse duck magret from the Gers roasted with spices**  
Carrots in a variety of flavours and sweet and sour sauce

DESSERTS

**Baba lightly seasoned with Armagnac**  
Cinnamon whipped cream  
or  
**Grand cru chocolate tart**  
Salted butter caramel ice cream