

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé	46€
Entrée pouvant être proposée dans le menu (supplément menu 21€)	
Perdreau flambé au capucin	52 €
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
Le Lièvre à la Royale	52 €
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
Fromage monté	22 €
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 €)	
Soufflé chaud aux fruits exotiques	20€
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)

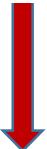
Accord Mets/Vins Menu Dégustation 55€

MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES	<p>Truite du Pays basque marinée aux herbes du jardin Tarama fumé et sauce hollandaise cresson</p> <p>ou</p> <p>Capuccino de châtaignes et Poule faisane Glace moutarde aux épices</p>
LES PLATS	<p>Lotte lardée et cuite au bois de hêtre Sauce Matelote et Cocos de Paimpol</p> <p>ou</p> <p>Magret de canard fermier du Gers, rôti aux épices Déclinaison de carottes et sauce aigre-douce</p>
LES DESSERTS	<p>Baba légèrement punché à l'Armagnac Denis Capmartin Crème fouettée à la cannelle</p> <p>ou</p> <p>Tarte au chocolat noir grand cru Crème glacée au caramel beurre salé</p>

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 <i>Mustard and spice ice cream</i>
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