

Les entrées

- Noix de Coquilles Saint-Jacques,
En Croute de Noisette, Mâche et Frisée, Vinaigrette à la Truffe* 38 €
Pan-fried Scallops in a Hazelnut Crust, Lamb's Lettuce, Curly Salad with a Truffle Vinaigrette
- Langoustines à la Plancha,
Haricots Verts et Herbes, Vinaigrette liée à la Pulpe de Mangue.* 49 €
Dublin Bay Prawns, Green Beans and Herbs, Mango Vinaigrette
- Homard Poché,* 52 €
Endives Cuites et Crues, Chutney d'Oignons au Gingembre, Sauce Aigre Douce à la Cardamome et Miel.
Poached lobster, Raw and Braised Endives, ginger onion Chutney, Cardamome and Honey sweet and sour sauce
- Foie Gras de Canard,
Marmelade de Fruits Moelleux de Saison au Jurançon.* 32 €
Duck "Foie Gras" Served with a sweet White Wine Marmalade
- Velouté Eugénie,
Crevettes « Bouquet », Royale et Champignons.* 36 €
Cream of Shrimps, a «La Royale », Wild Mushrooms

Les poissons

- Blanc de Bar,
Poireau à la Vapeur, Fine Crème au Vin Blanc du Domaine Brana,
Grains de Caviar d'Aquitaine.* 78 €
Sea bass and Steamed Leeks, with a Delicate "Domaine Brana" White Wine Sauce, French Aquitaine Caviar
- Rouget,
en Filets Poêlés, Chipirons et Riz Crémeux, Sauce à l'Encre au Piment d'Espelette.* 36 € *
Pan Fried Fillet of Red Mullet Served with a Creamy Rice, Squid Ink and Espelette Pepper Sauce
**Ce produit bénéficie de la Baisse Intégrale de la TVA*
- Dos de Cabillaud,
Bouillon de Fins Coquillages Parfumé au Beurre d'Algues, Haricots Tarbais.* 38 €
Back of cod, broth of fine shells perfumed in a butter of seaweeds with Tarbais Beans
- Coussin de Coquilles Saint Jacques,
A la Truffe, Epinards et Très Fine Crème zu Noilly Prat* 48 €
Coussin of Pan-Fried Scallops, Truffle with a very delicate sauce of Noilly Prat

Les viandes

- Noisettes de Chevreuil,
Poêlées, Parfumées à l'Izarra, Poire, Kaki, Mangue, Sauce Venaison* 45 €
Sauteed Roe-Deer Flavored with Izarra, Pear, Kaki, Mango, Dente plum, Venison Sauce
- Pigeon,
Rôtie, Canapé Garni d'une Concassée de Champignons de Saison et Béatilles, Sauce Salmis.* 43 €
Roasted Breast of Wood Pigeon with seasonal Mushrooms and Salmis Sauce
- Canette de Challans,
Confite, puis Rôtie à la Broche, aux Epices, Pomme « Fruit » aux Airelles, Patate Douce* 80 €
(Pour deux personnes)
Whole Duckling (for two people), Slow-simmered then Spit-roasted with Spices , Apples with cranberries and Sweet Potato
- Ris de Veau,
Piqué à l'Ananas, puis Rôti en Cocotte, Champignons de Paris Grillés.* 48 €
Roasted SweetBreads, Flavored with Pineapple, Grilled Mushrooms
- Caille des Prés de Chez Pierre Duplantier,
Rôtie, farcie de Foie Gras, Raisins, Jus au Porto.* 45 €
Quail from "Pierre Duplantieré Stuffed with foie gras , grape, porto juice
- Fromages de France* 19 €
. Selection of French Cheeses

*(Tous nos plats demandent 35 minutes de cuisson)
(les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut)*

Chef de Cuisine, Jean-Marie Gautier

Menu de l'Impératrice

120 €

*Noix de Coquilles Saint Jacques,
En Croûte de Noisettes, Mâche et Frisée, Vinaigrette à la Truffe.*
Pan-fried Scallops in a Hazelnut Crust, Lamb's Lettuce, Curly Salad with a Truffle Vinaigrette

*Blanc de Bar,
Artichauts et Girolles Légèrement Poêlés, Emulsion de Verveine « Citronnelle »*
Sea bass Artichokes and Canterelle slightly poached, "emulsion" of citronella verveine

*Noisettes de Chevreuil,
Poêlées, Parfumées à l'Izarra, Poire, Kaki, Mangue, Sauce Venaison*
Sauteed Roe-Deer Flavored with Izarra, Pear, Kaki, Mango, Dente plum, Venison Sauce

Fromages de France.
Selection of French Cheeses

*Chouquettes « Façon Profiterole »,
Crème Glacée au Caramel d'Orange, Sauce Chocolat*
Profiterole-style cream puffs with Orange Caramel Ice Cream, Chocolate Sauce

(Ce menu est servi pour toute la table)
(This menu is available for all the table)

Les desserts

*Chiboust au Miel de Callune,
Poires et Pamplemousse* 21 €
Hot Alaska Style Honey Pear and Grapefruit Cake

Soufflé Chaud au Chocolat Amer 21 €
Hot Bitter Chocolate Soufflé..

Vacherin Glacé aux Fruits Exotiques 21 €
Iced « Vacherin » with exotic Fruits

*Tarte Tatin à notre Façon,
Glace à la Cannelle* 21 €
Warm Apple Tart our Way, Cinnamon Ice Cream

*Chouquettes « Façon Profiterole »,
Crème Glacée au Caramel d'Orange, Sauce Chocolat* 21 €
Profiterole-style cream puffs with Orange Caramel Ice Cream, Chocolate Sauce

(Nos desserts demandent 25 minutes de préparation)
(All of our pastries require 25 minutes of cooking)

Chef Pâtissier, Cédric Lejeune

Menu de l'Impératrice

120 €

Homard Poché,

Endives Cuites et Crues. Chutney d'Oignons au Gingembre, Sauce Aigre Douce à la Cardamone et Miel.
Poached lobster, Raw and Braised Endives, ginger onion Chutney, Cardamone and Honey sweet and sour sauce

Rougets,

en Filets Poêlés, Chipirons et Riz Crémeux, Sauce à l'Encre au Piment d'Espelette.
Pan Fried Fillet of Red Mullet Served with a Creamy Rice, Squid Ink and Espelette Pepper Sauce

Pigeon,

Rôtie, Canapé Garni d'une Concassée de Champignons de Saison et Bêtilles, Sauce Salmis.
Roasted Breast of Pigeon with Seasonal Mushrooms and Salmis Sauce

Fromages de France.

Selection of French Cheeses

Tarte Tatin à notre Façon,

Glace à la Cannelle

Warm Apple Tart our Way, Cinnamon Ice Cream

(Ce menu est servi pour toute la table)

(This menu is available for all the table)

Les desserts

Chiboust au Miel de Callune,

21 €

Poires et Pamplemousse

Hot Alaska Style Honey Pear and Grapefruit Cake

Soufflé Chaud au Chocolat Amer

21 €

Hot Bitter Chocolate Soufflé.

Vacherin Glacé aux Fruits Exotiques

21 €

Iced « Vacherin » with exotic Fruits

Tarte Tatin à notre Façon,

21 €

Glace à la Cannelle

Warm Apple Tart our Way, Cinnamon Ice Cream

Chouquettes « Façon Profiterole »,

21 €

Crème Glacée au Caramel d'Orange, Sauce Chocolat

Profiterole-style cream puffs with Orange Caramel Ice Cream, Chocolate Sauce

(Nos desserts demandent 25 minutes de préparation)

(All of our pastries require 25 minutes of cooking.)

Chef de Cuisine, Jean-Marie Gautier