



RECAPITULATIF DES PLATS

Entrées Froides	Entrées Chaudes	Poissons	Viandes	Fromages	Desserts
Duo de foie gras (nature, piment d'Espelette), ses toasts grillés et sa gelée de Sauternes	Huitres chaudes Gratinées	Lamproie à la Bordelaise	Picatas d'agneau de lait des Pyrénées au Jurançon ; Asperges du Blayais et carottes	Cabécou du Périgord	Tartelette aux kiwis de l'Adour et aux pruneaux d'Agen
Carpaccio de thon rouge et caviar d'Aquitaine	Osso Buco de Sole aux Asperges Blanches des Sables des Landes	Filet de merlu de ligne de Saint Jean de Luz et piperade, Riz au citron	Blanquette de veau fermier élevé sous la mère, carottes de Sable des Landes glacées	Tomme des Pyrénées	Poire pochée au vin rouge
Huîtres du Bassin d'Arcachon et sa crépinette	Crème de chou fleur au Caviar d'Aquitaine	Saumon de l'Adour au beurre blanc béarnais, flan de carotte des Sables et asperge des Landes glacées	Magret de canard IGP, pommes de terre d'Eysines façon Sarladaise	Fromage de vache brûlé	Charlotte aux fraises Label rouge
Assiette de charcuteries de chez Monsieur Gassian	Escalopes de Foie Gras panées au miel et aux noix du Périgord	Truites du Pays Basque aux pruneaux d'Agen, pommes de terre d'Eysines persillés	Gigot d'agneau de Pauillac IGP, Haricots Tarbais IGP	Ossau-Iraty	Gâteau Basque
			Poulet fermier des Landes farci aux truffes du Périgord, Pommes Cocotte		Tourtière chaude aux pommes, sorbet à l'armagnac
					Cannelé de Bordeaux, Fraise du Périgord et Kiwi de l'Adour