



Notre Carte varie en fonction des saisons et du marché du chef

#### Les Entrées

- . Ravioles de queues de langoustines aux senteurs de gingembre
- . Saumon sauvage fumé de l'Ile de Bornholm, blinis et crème fraîche
- . Foies gras de canard landais entier mi-cuit et son verre de Jurançon
- . Emincé de noix de Saint-Jacques mariné à l'huile de noix de coco et jus de citron
- . Escalope de foie gras poêlée et déglacée au vinaigre balsamique sur lit de Roquette
- . Huîtres spéciales Ancelin, la douzaine

#### Les Poissons

- . Médaillons de lotte poêlés au poivre de Séchouan
- . Pavé de saumon d'Ecosse cuit à l'unilatéral
- . Suprême de daurade royale grillée aux aromates, beurre blanc
- . Goujonnettes de sole "Petit Bateau" poêlées aux girolles
- . Cassolette de homard bleu aux morilles, pâtes fraîches
- . Noix de Saint-Jacques d'Ercquy rôties, fondue d'épinards et beurre blanc

#### Les Viandes

- . Coeur de filet de boeuf de Lozère au foie gras de canard
- . Le vrai steak tartare, pommes sautées à cru
- . Chateaubriand grillé, sauce béarnaise (2 personnes)
- . Filet d'agneau du Gévaudan rôti au fumet d'ail
- . Magret de canard landais cuit en papillote aux senteurs provençales
- . Pigeon rôti aux gousses d'ail en chemise, jus au foie gras

Viande de boeuf principalement d'origine de la Chalosse ou occasionnellement d'un autre abattoir français.

## **Les Fromages**

- . Le plateau de fromages affinés**
- . Fromage blanc de campagne à la crème**

## **Les Desserts**

- . Parfait glacé à la banane, sauce Negrita**
- . Tulipe de sorbets aux fruits frais et coulis de framboises**
- . Nougat glacé au miel d'acacia et pistaches, coulis de fruits rouges**
- . Gratin de fruits de saison, sabayon au champagne\***

**\*A commander en début de repas**