

## **Les Entrées et les Poissons**

Ballotine de Foie Gras de Canard *Maison* mariné à un Vieux Armagnac, sa Brioche  
Mousseline

---

Ravioles de Langoustine, quelques Sommités d'un Choux de Rome Romanesco, Petite Soupe  
de Carotte à la Fleur d'Oranger

---

Pâte de Tête en Persillade pour en terminer avec l'Hiver, Croustillant de Pied Saint-Cochon

---

Pancake salé vert d'Herbes, Rillettes de quelques Poissons Fumés, Jeunes Pousses de Saison

---

Noix de Coquille Saint-Jacques dorées Blondes, Endives Braisées au Jus d'Agrumes, Nage  
Emulsionnée aux Pistils de Safran

---

Médailles de Lotte de Haute-Mer juste meunière, Etuvée de Jeunes Poireaux Crayons

---

Daurade Royale cuite sur la Peau et finie de Basilic et de Cacahuètes grillées, Spaghettis de  
Concombre, Emulsion de Cuisson

---

Pavé de Turbot mitonné au Four avec Romarin, Citron vert, Filet d'Anchois et Câpres, Jeunes  
Courgettes d'Espagne et Asperges Vertes Nage Mousseuse aux Pignons de Pins