

L'ARAGON

le restaurant



- *Salade de caille désossée et confite au foie frais de canard et aux raisins..... 25.00*
- *Oeufs en coque brouillés au caviar, blanche d'Armagnac glacée du château Garreau..... 28.00*
- *Mesclun de langoustines décortiquées et rôties au jambon de noir de Bigorre et piquillos..... 29.00*
- *Déclinaison de foie gras de canard en chaud, froid et glacé 25.00*

- *Cassoulet de morue aux haricots Tarbais, gigot de lotte confit et saucisson de saumon..... 23.00*
- *Dos de bar de ligne planché, wock de légumes de saison à la ventrèche de Barèges..... 25.00*
- *Fricassée de homard « Breton », compotée de jeunes légumes et émulsion d'herbes..... 34.00*
- *Grosse sole rôtie entière et découpée, gratin de roseval aux truffes fraîches d'été 31.00*

- *Filet de bœuf 'Blond d'Aquitaine' simplement grillé aux grosses frites maison..... 23.00*
- *Marmite de morilles farcies aux ris d'agneau, tartine de champignons du Pays..... 27.00*
- *Côte de veau fermier juste sautée, puits de purée de beauvais au 1er jus de truffe..... 24.00*
- *Volaille de Bresse braisée au vin jaune du Jura et aux morilles, riz pilaff cuit au bouillon.... 33.00*
- *Rouelle de lièvre à la royale à notre façon, petite marmite de rates du Touquet..... 33.00*

- *Chariot de fromage affinés de chez Dominique Bouchait M.O.F..... 10.00*

Merci de commander vos desserts au début du repas

- *Simple baba au rhum vieux imbibé au moment, crème légère fouettée..... 13.00*
- *Grosse tulipe croquante de glaces et sorbets du jour..... 11.00*
- *Tarte feuilletée aux pommes, cordon de crème au Calvados et glace à la vanille de Taha'a. . 12.00*
- *Grande assiette de desserts au chocolat grand cru Valrhona, cuillère de glace ivoire..... 13.00*
- *Une poire "Belle Helene" en chaud et froid à notre façon..... 13.00*