



**Menu du Jardin 100% végétal 32,00 €**

Velouté de légumes

☆☆☆

Timbale chaude de céréales, légumes du marché

Huile d'olives et fines herbes

☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte

☆

**Menu du Chef 52,00 €**

Mise en bouche du Chef

☆☆☆☆

Croustillant de sésame au foie gras de Chalosse poêlé

Parfum de Jurançon moelleux

☆☆☆

Rôti de magret de canard aux cèpes

Galettes de pommes de terre

☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte

☆

**Menu de la mer 46,00 €**

Pétales de Saint Jacques saveur d'avelines

Et ses apprêts du moment

☆☆☆

Selon arrivage : Merlu, Lieu Jaune, Limande-sole

Légumes variés

☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte

☆

**Menu Saveurs**

**62,00 €**

Blanquette de foie gras et ses apprêts du moment

☆☆☆☆

Escalopines de bar au parfum de fines herbes

☆☆☆

Ris de veau braisés aux cèpes et floc de Gascogne

☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte

☆

En cours le 16 mars 2017



Hôtel Restaurant des Lacs d'Halco - Route de Cazalis – 40700 Hagetmau  
Tél : 05 58 79 30 79 [contact@hoteldeslacsdhalco.fr](mailto:contact@hoteldeslacsdhalco.fr) / [www.hoteldeslacsdhalco.fr](http://www.hoteldeslacsdhalco.fr)