



Menu du Jardin 100% végétal 32,00 €

Tagliatelles Printanières
Vinaigrette de fines herbes
☆☆☆

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 :
Petite douceur océane
☆☆☆☆

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 €

Médallions de lotte froids aux fines herbes
Salade de saison
☆☆☆

Selon arrivage : Merlu, Lieu Jaune, Limande-sole
Légumes variés
☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte
☆

Menu Saveurs 62,00 €

Langoustines en salade et ses apprêts du moment
Parfum d'agrumes
☆☆☆☆

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 27 juillet 2017



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