



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

Potage de légumes du marché

☆☆☆

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

☆☆☆

Palombe rôtie, flambée à l'Armagnac

(Chasse locale-servie désossée)

☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte

☆

**Menu de la mer 46,00 €**

Pétales de Saint Jacques en raviole de butternut

Parfum d'avelines

☆☆☆

Rôti de lotte farci à la julienne de poireaux

Légumes de saison

☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte

☆

**Menu Saveurs 62,00 €**

Pétales de Saint Jacques en raviole de butternut

Parfum d'avelines

☆☆☆☆

Blanquette de foie gras aux légumes du marché

☆☆☆

Ris de veau braisés aux cèpes et floc de Gascogne

☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte

☆



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)

*En cours le 6 novembre 2018*