



Menu du Jardin 100% végétal 32,00 €

Méli-mélo de légumes du moment

Parfum d'agrumes

☆☆☆

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

☆☆☆

Pigeon farci aux mendiants

Parfum de truffe

☆☆

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

☆☆☆

Selon arrivage : Merlu, Lieu Jaune, Limande-sole...

Légumes variés

☆☆

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 / www.hoteldeslacsdhalco.fr

En cours le 30 mars 2019