

Il était une fois...

Une cuisine originale, allégée et élégante qui par la créativité et l'imagination cherche à valoriser l'héritage précieux de la tradition.

Notre Chef Annie Demen a le souci constant de servir une cuisine délicate qui ne triche jamais. Elle dirige une équipe jeune et motivée soucieuse de bien faire. Elle affirme avec fierté : « *Mon équipe et moi-même sommes des artisans cuisiniers. Nous fabriquons tout ce que nous servons* »

Annie favorise les produits du terroir de qualité, frais et labellisés fournis par des producteurs locaux passionnés qui partagent avec elle l'exigence du travail bien fait.

Sa carte fait aussi la part belle aux produits de la mer. Son goût prononcé pour les poissons et crustacés est entretenu depuis de nombreuses années par ses relations privilégiées avec des pêcheurs et mareyeurs bretons.

Annie & son équipe vous souhaitent de passer un agréable moment.



TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !



Menu Carte 46,00 € (entrée, plat, dessert)

Les Entrées

Prix à la carte

| | |
|---|---------|
| Cabillaud confit, bruschetta d'aubergine aux légumes du soleil | 18,00 € |
| Brochettes de lotte et saumon fumé | 22,00 € |
| Foie gras de canard de Chalosse confit et ses apprêts du moment | 20,00 € |

Les Plats

| | |
|--|---------|
| Selon arrivage* : pavé de Merlu, Cabillaud, filet de Dorade... | 20,00 € |
| Côte à Côte d'agneau, jus au thym | 20,00 € |
| Tournedos de poulet aux ris de veau et foie gras | 22,00 € |
| Rôti de magret farci aux cèpes, jus truffé | 22,00 € |

Les Desserts

| | |
|--|---------|
| Fruits de saison rôtis, tuile dentelle, crème fouettée | 12,00 € |
| Gâteau tout pommes d'Amou, gratiné à l'amande | 12,00 € |
| Coupe « Boni » glace vanille, rouelles de banane au lait anisé | 12,00 € |

| | |
|---|--|
| <p style="text-align: center;">Menu du Jardin 32,00 € <i>100% végétal</i></p> <p style="text-align: center;">Méli-Mélo de légumes de saison En vinaigrette basilic ☆☆☆</p> <p style="text-align: center;">Poêlée de légumes du marché Et timbale de céréales ☆☆</p> <p style="text-align: center;">Dessert à choisir parmi ceux de la carte ☆</p> | <p style="text-align: center;">Les plats Signature</p> <p>Croustillant de sésame au foie gras de Chalosse poêlé Parfum de Jurançon moelleux 23,00 €</p> <p>Fricassée de langoustines aux cèpes Parfum vanille 25,00 €</p> <p>Le Poisson* du Chef : Bar, Barbue, St Pierre, Turbot... Selon arrivage 24,00 €</p> <p>Ris de veau braisés aux cèpes et floc de Gascogne 27,00 €</p> |
| <p style="text-align: center;">Menu Saveurs 62,00 €</p> <p style="text-align: center;">Langoustines aux poireaux En vinaigrette gourmande aux agrumes ☆☆☆☆</p> <p style="text-align: center;">Croustillant de sésame au foie gras de Chalosse poêlé Parfum de Jurançon moelleux ☆☆☆</p> <p style="text-align: center;">Ris de veau braisés aux cèpes et floc de Gascogne ☆☆</p> <p style="text-align: center;">Dessert à choisir parmi ceux de la carte ☆</p> | <p style="text-align: center;"><i>Offre réservée aux résidents de l'Hôtel</i></p> <p style="text-align: center;">La Formule « Etape » 30,00 €</p> <p style="text-align: center;">Entrée du jour (11 € à la carte) ☆☆☆</p> <p style="text-align: center;">Plat du jour (14 € à la carte) Au choix viande ou poisson ☆☆</p> <p style="text-align: center;">Dessert du jour (8 € à la carte) ☆</p> |
| <p style="text-align: center;">Formules enfants (jusqu'à 12 ans) Suggestions du Chef</p> <p style="text-align: center;">Menu à 15,00 € 1 plat, 1 dessert</p> <p style="text-align: center;">Menu « découverte » à 22,00 € 1 entrée, 1 plat, 1 dessert</p> | <p style="text-align: center;">Servie du lundi au vendredi pour le déjeuner – hors jours fériés</p> <p style="text-align: center;">La Bricole du jour 20,00 € Plat du jour (au choix viande ou poisson) ☆☆☆</p> <p style="text-align: center;">Dessert du jour ou assiette de fromage ☆☆</p> <p style="text-align: center;">Café mignardises ☆</p> |