

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 49,00 €

(entrée, plat, dessert)

Les Entrées

Prix à la carte

Saumon confit à l'arachide saveur de soja et sésame	18,00 €
Rouelles de poulet fermier au basilic	18,00 €
Salade de langoustines aux arômes d'agrumes	22,00 €

Les Plats

Selon arrivage* : pavé de Merlu, Cabillaud, filet de Dorade...	20,00 €
Côtes à côtes d'agneau jus au thym	24,00 €
Suprême de pintade farci au fromage frais et fines herbes, parfum de miel et d'orange	22,00 €
Médailillon de veau rôti à basse température sauce basilic	24,00 €

Les Desserts

Vacherin fraise-abricot, compotée de fruits, crème fouettée vanille	12,00 €
Parfait vanille et croquant à la noix de coco	12,00 €
L'Opéra et sa glace au café	12,00 €

<p style="text-align: center;">Menu du Jardin 34,00 € <i>100% végétal</i></p> <p>Assiette fraîcheur de légumes du moment ☆☆☆</p> <p>Timbale de céréales aux légumineuses ☆☆</p> <p>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 25,00 €</p> <p>Fricassée de langoustines aux cèpes Saveur vanille 26,00 €</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 28,00 €</p>
<p style="text-align: center;">Menu Saveurs 66,00 €</p> <p>Salade de langoustines aux arômes d'agrumes ☆☆☆☆</p> <p>Croustillant de sésame au foie gras du Sud-Ouest poêlé Parfum de Jurançon moelleux ☆☆☆</p> <p>Ris de veau braisés aux cèpes et floc de Gascogne ☆☆</p> <p>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 » 34,00 €</p> <p>Entrée du jour (12 € à la carte) ☆☆☆</p> <p>Plat du jour (15 € à la carte) Au choix viande ou poisson ☆☆</p> <p>Dessert du jour (9 € 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 16,00 € 1 plat, 1 dessert</p> <p style="text-align: center;">Menu « découverte » à 24,00 € 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 24,00 € Plat du jour (au choix viande ou poisson) ☆☆☆</p> <p>Dessert du jour ou assiette de fromage ☆☆</p> <p style="text-align: center;">Café mignardises ☆</p>