

## 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

Assiette gourmande de Foie Gras confit	20,00 €
Magret surprise au Foie Gras, parfum de soja et sésame	20,00 €
Pétales de Saint Jacques, ravioles de butternut	22,00 €
Velouté de courge au Foie Gras poêlé	18,00 €

### Les Plats

Selon arrivage* : pavé de Merlu, Cabillaud, filet de Dorade...	20,00 €
Filet de Canette laqué, parfum des sous-bois	20,00 €
Souris d'agneau braisée, jus au thym	20,00 €
Tournedos de Poulet farcis au Foie Gras	22,00 €

### Les Desserts

Vacherin fraise-abricot, compotée de fruits, crème fouettée vanille	12,00 €
Poire Pochée, façon Belle Hélène	12,00 €
Fondant glacé au chocolat, feuillantine au pralin	12,00 €

<p style="text-align: center;"><b>Menu du Jardin</b> <b>34,00 €</b> <i>100% végétal</i></p> <p style="text-align: center;">Velouté de courge ☆☆☆</p> <p style="text-align: center;">Timbale de céréales aux légumineuses ☆☆</p> <p style="text-align: center;">Dessert à choisir parmi ceux de la carte ☆</p>	<p style="text-align: center;"><b>Les plats Signature</b></p> <p>Croustillant de sésame au foie gras de Chalosse poêlé Parfum de Jurançon moelleux 25,00 €</p> <p>Fricassée de Saint Jacques 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>Palombe rôtie, flambée à l'Armagnac, chasse locale, servie désossée 25,00 €</p>
<p style="text-align: center;"><b>Menu Saveurs</b> <b>66,00 €</b></p> <p style="text-align: center;">Pétales de Saint Jacques, ravioles de butternut Parfum d'avelines ☆☆☆☆</p> <p style="text-align: center;">Croustillant de sésame au foie gras du Sud-Ouest 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;"><b>La Formule « Etape » 34,00 €</b></p> <p style="text-align: center;">Entrée du jour (12 € à la carte) ☆☆☆</p> <p style="text-align: center;">Plat du jour (15 € à la carte) Au choix viande ou poisson ☆☆</p> <p style="text-align: center;">Dessert du jour (9 € à la carte) ☆</p>
<p style="text-align: center;"><i>Formules enfants (jusqu'à 12 ans) Suggestions du Chef</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu à 16,00 €</b> 1 plat, 1 dessert</p> <p style="text-align: center;"><b>Menu « découverte » à 24,00 €</b> 1 entrée, 1 plat, 1 dessert</p>	<p style="text-align: center;"><i>Servie du lundi au vendredi pour le déjeuner – hors jours fériés</i></p> <p style="text-align: center;"><b>La Bricole du jour 24,00 €</b> 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>