

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.

**RESTAURANT
SAVOUREUX**

Le plaisir d'une cuisine
tout en finesse.



**TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !**



Menu Carte 49,00 €

(entrée, plat, dessert)

Les Entrées

Prix à la carte

Crème de courge au foie gras poêlé	18,00 €
Assiette gourmande de Foie Gras confit	22,00 €
Dos de cabillaud confit à l'huile de tournesol	18,00 €
Pétales de Saint Jacques en ravioles de butternut	22,00 €

Les Plats

Selon arrivage* : pavé de Merlu, Cabillaud, filet de Dorade...	20,00 €
Tournedos de poulet fermier farci aux senteurs des sous-bois	20,00 €
Souris d'agneau et ses apprêts du moment	22,00 €
Filet de canette laqué au miel des Landes	23,00 €

Les Desserts

Crèmeux vanille en millefeuille croustillant et fruits de saison	12,00 €
Vacherin fraise-abricot, compotée de fruits	12,00 €
Fondant glacé au chocolat noir	12,00 €
Poire pochée esprit Belle Hélène	12,00 €

<p>Menu d'automne 52,00 € (Disponibilité en fonction de la chasse)</p> <p>Crème de courge au foie gras poêlé ☆☆☆</p> <p>Palombe rôtie, flambée à l'Armagnac (Chasse locale – servie désossée) ☆☆</p> <p>Dessert à choisir parmi ceux de la carte ☆</p>	<p>Les plats Signature</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 25,00 €</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>Menu Saveurs 66,00 €</p> <p>Salade de Saint Jacques en raviole de butternut ☆☆☆☆</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><i>Offre réservée aux résidents de l'Hôtel</i></p> <p>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>Formules enfants (jusqu'à 12 ans) Suggestions du Chef</p> <p>Menu à 16,00 € 1 plat, 1 dessert</p> <p>Menu « découverte » à 24,00 € 1 entrée, 1 plat, 1 dessert</p>	<p><i>Servie du lundi au vendredi pour le déjeuner – hors jours fériés</i></p> <p>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>Café mignardises ☆</p>