

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 52,00 € (entrée, plat, dessert)

Les Entrées

Prix à la carte

Côtelettes de saumon panées aux sésames	19,00 €
Assiette gourmande de Foie Gras de canard confit	22,00 €
Médallions de lotte froids aux fines herbes	24,00 €
Salade de chèvre frais de la ferme D Cabriolait	17,00 €

Les Plats

Selon arrivage* : pavé de Merlu, Cabillaud, filet de Dorade...	21,00 €
Suprême de poulet fermier au fromage frais et fines herbes	21,00 €
Carré d'agneau et ses apprêts du moment	24,00 €
Filet de canette laqué au miel des Landes	24,00 €

Les Desserts

Crèmeux de fraises et son sorbet, tuile coco	13,00 €
Vacherin fraise-abricot, compotée de fruits	13,00 €
Fondant glacé au chocolat noir	13,00 €
Coupe « Boni » crème glacée vanille, rouelles de banane, lait anisé	13,00 €

<p style="text-align: center;">Menu du Chef 54,00 €</p> <p>Médallions de lotte froids aux fines herbes Méli-mélo de légumes de saison ☆☆☆</p> <p style="text-align: center;">Le Poisson du Chef (Bar, St Pierre, Turbo... selon arrivage) ☆☆</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 26,00 €</p> <p>Fricassée de langoustines aux cèpes Saveur vanille 28,00 €</p> <p>Le Poisson* du Chef : Bar, Barbue, St Pierre, Turbot... Selon arrivage 26,00 €</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>Langoustines et asperges des Landes Vinaigrette gourmande aux 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 » 36,00 €</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 17,00 € 1 plat, 1 dessert</p> <p style="text-align: center;">Menu « découverte » à 26,00 € 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;">La Bricole du jour 26,00 €</p> <p>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>