

## *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**

Crème de courge au foie gras poêlé	18,00 €
Cannelloni aux deux saumons et julienne de poireaux	21,00 €
Assiette gourmande de Foie Gras de canard confit	22,00 €
Pétales de Saint-Jacques d'Erquy au parfum d'avelines	24,00 €
Rouelles de poulet fermier au fromage et fines herbes	19,00 €

### **Les Plats**

Selon arrivage* : pavé de Merlu, Cabillaud, filet de Dorade...	21,00 €
Souris d'agneau laquée au miel d'épices	21,00 €
Rôti de magret farci aux cèpes et ses apprêts du moment	24,00 €
Médallions de veau à l'estragon	24,00 €

### **Les Desserts**

Poire pochée esprit Belle Hélène	13,00 €
Vacherin fruits rouge et ananas, compotée de fruits	13,00 €
Fondant glacé au chocolat noir	13,00 €
Croustillant de kiwis du Pays d'Orthe	13,00 €

<p style="text-align: center;"><b>Menu du Chef 54,00 €</b></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 style="text-align: center;"><b>Les plats Signature</b></p> <p>Croustillant de sésame au foie gras de Chalosse poêlé Parfum de Jurançon moelleux 26,00 €</p> <p>Fricassée de Saint Jacques d'Erquy 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>Palombe rôtie, flambée à l'Armagnac 26,00 €</p>
<p style="text-align: center;"><b>Menu Saveurs 66,00 €</b></p> <p>Pétales de Saint-Jacques d'Erquy Au parfum d'avelines ☆☆☆☆</p> <p>Blanquette de foie gras du Sud-Ouest Et légumes du marché ☆☆☆</p> <p>Suprêmes de pigeon cuit à l'os Sauce aux giroles ☆☆</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;"><b>La Formule « Etape » 36,00 €</b></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;"><b>Formules enfants (jusqu'à 12 ans) Suggestions du Chef</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu à 17,00 €</b> 1 plat, 1 dessert</p> <p style="text-align: center;"><b>Menu « découverte » à 26,00 €</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 26,00 €</b></p> <p>Plat du jour (au choix viande ou poisson) ☆☆☆</p> <p>Dessert du jour ou assiette de fromage ☆☆</p> <p>Café mignardises ☆</p>