

## *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.*

**Logis  
HOTELS  
RESTAURANTS**  
DEPUIS 1948



TOUS NOS PLATS  
SONT FAITS MAISON !



**Gault &  
Millau** | 

## **Menu Carte 52,00 €**

*(entrée, plat, dessert)*

### **Les Entrées**

**Prix à la carte**

Chèvre frais de la ferme D Cabriolait	17,00 €
Médailles de lotte froids aux fines herbes	24,00 €
Assiette gourmande de Foie Gras de canard confit	22,00 €
Dos de cabillaud confit et saumon fumé	22,00 €
Poulet fermier aux fines herbes, chorizo et jambon Serrano	19,00 €

### **Les Plats**

Selon arrivage* : pavé de Merlu, Cabillaud, filet de Dorade...	23,00 €
Carré d'agneau laqué au miel d'épices	24,00 €
Tournedos de poulet fermier aux cèpes	22,00 €
Médailles de veau à l'estragon	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 €
Millefeuille cookie mousses caramel et cacahuètes	13,00 €

## **Menu du Chef 56,00 €**

Langoustines en saladine de choux  
Parfum d'agrumes  
☆☆☆  
Rôti de magret farci aux cèpes et ses apprêts du moment  
Jus truffé  
☆☆  
Dessert à choisir parmi ceux de la carte  
☆

## **Menu Saveurs 70,00 €**

Médailles de homard froids à la mangue  
Et tagliatelles de légumes  
☆☆☆☆  
Croustillant de sésame au foie gras du Sud-Ouest  
Parfum de Jurançon moelleux  
☆☆☆  
Ris de veau braisés aux cèpes et floc de Gascogne  
☆☆  
Dessert à choisir parmi ceux de la carte  
☆

### **Forfait Menu Saveur et boissons à 90,00 € :**

- Whisky landais ou cocktail maison et amuses bouches
- A.O.C Jurançon blanc sec Domaine Cauhapé « Geysier » 2022
- I.G.P Comté Tolosan Château de Cabidos « Syrah » 2020
- Café mignardises

## **Les plats Signature**

Croustillant de sésame au foie gras de Chalosse poêlé Parfum de Jurançon moelleux	26,00 €
Fricassée de langoustines aux cèpes Saveur vanille	27,00 €
Le Poisson* du Chef : Bar, Barbue, St Pierre, Turbot... Selon arrivage	26,00 €
Ris de veau braisés aux cèpes et floc de Gascogne	28,00 €

*Servie du lundi au vendredi pour le déjeuner – hors jours fériés*

### **La Bricole du jour 26,00 €**

Plat du jour (au choix viande ou poisson)  
☆☆☆  
Dessert du jour ou assiette de fromage  
☆☆  
Café mignardises  
☆

### **Formules enfants (jusqu'à 12 ans) Suggestions du Chef**

**Menu à 17,00 €**

1 plat, 1 dessert

**Menu « découverte » à 26,00 €**

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

*Offre réservée aux résidents de l'Hôtel*

### **La Formule « Etape » 36,00 €**

Entrée du jour (12 € à la carte)  
☆☆☆

Plat du jour (15 € à la carte)  
Au choix viande ou poisson  
☆☆

Dessert du jour (9 € à la carte)  
☆