

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

Crème de courge au foie gras poêlé	18,00 €
Pétales de Saint-Jacques d'Erquy au parfum d'avelines	24,00 €
Assiette gourmande de foie gras de canard confit	22,00 €
Cannelloni aux deux saumons et poireaux	21,00 €
Sot-l'y-laisse, chorizo et jambon Serrano	20,00 €

Les Plats

Selon arrivage* : pavé de Merlu, Cabillaud, filet de Dorade...	23,00 €
Souris d'agneau braisée	24,00 €
Suprême de pintade farci au fromage blanc et fines herbes	22,00 €
Médallions de veau au basilic	24,00 €

Les Desserts

Poire pochée esprit « Belle Hélène »	13,00 €
Vacherin fraise abricot, compotée de fruits	13,00 €
Fondant glacé au chocolat noir	13,00 €
Moelleux aux amandes et citron vert	13,00 €

Menu du Chef 56,00 €

Pétales de Saint-Jacques d'Erquy au parfum d'avelines
Julienne de butternut

☆☆☆

Le Poisson du Chef : Bar, Barbue, St Pierre, Turbot...

Selon arrivage

☆☆

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 « Geyser » 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 Saint-Jacques d'Erquy aux cèpes
Saveur vanille 28,00 €

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)

☆