

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 54,00 €

(entrée, plat, dessert)

Les Entrées

Prix à la carte

Pétales de St Jacques au yuzu, julienne de butternut	24,00 €
Assiette de foie gras de canard confit, cèleri aux pommes, cidre miel	22,00 €
Saumon confit à l'huile de tournesol, soja et sésame	21,00 €
Crème de courge au Foie Gras poêlé	18,00 €

Les Plats

Selon arrivage* : pavé de Merlu, Cabillaud, filet de Dorade...	23,00 €
Souris d'agneau, gâteau de patate douce, jus au thym	24,00 €
Tournedos de poulet fermier farci aux champignons	22,00 €
Médallions de veau au basilic, cookies de légumes	24,00 €

Les Desserts

Croustillant à la mousse de châtaigne, glace à l'Armagnac	13,00 €
Vacherin fraise abricot, compotée de fruits, crème fouettée	13,00 €
Fondant glacé au chocolat noir feuillantine au pralin	13,00 €
Tarte au citron, coulis chocolat	13,00 €
Poire pochée esprit « Belle Hélène »	13,00 €

Menu du Chef 58,00 € Pétales de St Jacques au yuzu, julienne de butternut ☆ ☆ ☆ Le Poisson du Chef : Bar, Barbue, St Pierre, Turbot... Selon arrivage ☆ ☆ Dessert à choisir parmi ceux de la carte ☆	Les plats Signature Croustillant de sésame au foie gras de Chalosse poêlé 26,00 € Parfum de Jurançon moelleux Fricassée de Saint Jacques aux cèpes 28,00 € Saveur vanille Le Poisson* du Chef : Bar, Barbue, St Pierre, Turbot... 26,00 € Selon arrivage Ris de veau braisés aux cèpes et floc de Gascogne 28,00 €				
Menu Saveurs 72,00 € Pétales de St Jacques au yuzu, julienne de butternut ☆ ☆ ☆ ☆ 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	<i>Servie du lundi au vendredi pour le déjeuner – hors jours fériés</i> La Bricole du jour 26,00 € Plat du jour (au choix viande ou poisson) ☆ ☆ ☆ Dessert du jour ou assiette de fromage ☆ ☆ Café mignardises ☆ <table border="1" data-bbox="1120 842 2092 1043"> <tr> <th colspan="2" data-bbox="1120 842 1637 911">Formules enfants (jusqu'à 12 ans) Suggestions du Chef</th></tr> <tr> <td data-bbox="1120 912 1637 1043"> Menu à 17,00 € 1 plat, 1 dessert </td><td data-bbox="1639 912 2092 1043"> Menu « découverte » à 26,00 € 1 entrée, 1 plat, 1 dessert </td></tr> </table> <i>Offre réservée aux résidents de l'Hôtel – Hors jours fériés</i> La Formule « Etape » 36,00 € Entrée du jour (13 € à la carte) ☆ ☆ ☆ Plat du jour (16 € à la carte) Au choix viande ou poisson ☆ ☆ Dessert du jour (10 € à la carte) ☆	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
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				