

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

Médailles de lotte froids aux fines herbes, apprêt du moment	24,00 €
Langoustines en saladin de choux, parfum d'agrumes	25,00 €
Assiette de foie gras de canard confit, cèleri aux pommes, cidre miel	22,00 €
Cannelloni aux deux saumons, soja et sésame	22,00 €

Les Plats

Selon arrivage* : pavé de Merlu, Cabillaud, filet de Dorade...	23,00 €
Carré d'agneau, gâteau de patate douce, jus au thym	24,00 €
Suprême de pintade farci au fromage frais et fines herbes, sauce orange	22,00 €
Filet de canette laqué au miel d'épices, Cèpes et saveur de truffes	24,00 €

Les Desserts

Pomme pochée, compote, crème glacée au pain d'épices	13,00 €
Vacherin fraise et abricot, compotée de fruits, Crème fouettée	13,00 €
Fondant glacé au chocolat noir, feuillantine au pralin	13,00 €
Puits gourmand aux fraises, mousse et coulis	13,00 €
Parfait glacé à l'ananas, coulis piña colada	13,00 €

Menu du Chef 59,00 €

Médallions de lotte froids aux fines herbes

Apprêt du moment

☆☆☆

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

Selon arrivage

☆☆

Dessert à choisir parmi ceux de la carte

☆

Menu Saveurs 72,00 €

Langoustines en saladine de choux

Parfum d'agrumes

☆☆☆☆

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 langoustines 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 – Hors jours fériés

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)

☆