

Menu Saint Sylvestre 2017

Cocktail "Pousse Rapière"

oooo

Les Délicates Mises en Bouche

oooo

L'harmonie de Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Torchon & Poché au Floc de Gascogne

Accompagné de vin blanc sec des Côtes de Gascogne

oooo

Les Noix de Saint Jacques Sauvages sur Crèmeux de Pois Maraîcher, Espuma de Lard Fumé

Accompagné de vin blanc Moelleux des Côtes de Gascogne

oooo

Le Trou Gascon à la Folle Blanche

oooo

Le Filet de Bœuf Chateaubriand, Sauce Truffe

Accompagné de vin rouge des Côtes de Gascogne

oooo

Frisson aux deux Chocolats et Oranges Confites

Café & Mignardises

125 €

Flûte de Champagne – Cotillons aux Douze Coups de Minuit

SOIREE DANSANTE



Déjeuner du Nouvel An 2018



Le Cocktail "Gascon"



Les Délicates Mises en Bouche



La Terrine de Pigeon & son Bloc de Foie Gras aux Griottes

Ou

L'éventail de Saumon Fumé d'Ecosse, Crème Légère au Raifort



Le Chapon Fermier Gersoix 'Astarac de Bigorre', Sauce Trompettes des Morts

Ou

Le Filet de Bar Cuit à l'Unilatéral, Beurre Blanc Aromatisé au Fenouil



Le Nougat Glacé Elaboré par nos Soins

Ou

L'Entremets Poire et Caramel



35 €





Menu Enfant de la Saint Sylvestre



Foie Gras Mi Cuit au Torchon

o o o o o

Magret de Canard, Sauce Cèpes

o o o o o

Sablé Croustillant au Chocolat Fin et Praliné

39 €

Menu Enfant du Nouvel An



Chiffonnade de Jambon de Bayonne

o o o o o

Faux Filet Grillé et ses Tagliatelles Fraîches

o o o o o

Coeur Chocolat Coulant Gianduja

15 €

L'hôtel et le restaurant sont fermé s du samedi 16 au vendredi 29 décembre 2017