



CREATEUR D'EXPERIENCE

HÔTEL
COSY

RESTAURANT
SAVOUREUX

À la Découverte de nos producteurs d'Aquitaine 47.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

Les Huitres 19 €

(sup Menu à la carte 4€)

Fines de claire n°3 pochées dans leur jus, velouté de poireaux et de pommes de terre, caviar Sturia, noisettes concassées, fins batônnets de pommes Granny Smith

Le Bœuf Blonde d'Aquitaine 30 €

(sup Menu à la carte 4€)

Filet snacké, mousseline de patates douces, oignons rouges braisés, éclats de châtaignes, moelle de bœuf, jus de viande

Le Miel de Monsieur Marzin 11 €

Panacotta au miel, crème légère infusion verveine, sablé maison amande et miel, confit citron gingembre, glace vanille macadamia

Menu à la carte 39.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

LES ENTREES

Le Foie Gras 18 €

Mi-cuit, poires pochées, gel d'hypocras et pain d'épices maison

Le Mont d'Or 17 €

En syphon chaud, brunoise de pommes de terre, saucisse de Morteau, compotée d'oignons caramélisés

Le Maquereau 17 €

Filet snacké, salade de fenouil croquant, guacamole et chips d'oignons, vinaigrette à la grenade

Le Potimarron 16 €

Rôti aux quatre épices servi froid, crème de ricotta aux fines herbes, copeaux de butternut, condiment comme un granola aux graines et miel de Monsieur Marzin, vinaigrette yuzu et sorbet mandarine

LES PLATS

L'Agneau 26 €

Souris d'agneau confite au vin rouge, purée de haricots coco, rutabaga et carottes glacées, sauce vin rouge

Le Cochon Ibérique 28 €

Secreto de porc grillé, mousseline de patates douces, poêlée de champignons de saison, pickles d'eryngiis, tuile de pain et jus corsé

Le Végétal 23 €

Risotto d'épeautre, carottes, rutabagas et morilles glacés, copeaux de légumes de saison, émulsion topinambour

Le Cabillaud 28 €

Dos de cabillaud à la vapeur, poireaux fondants, écrasée de pommes de terre, confit de kumquat, beurre blanc aux poivres de timut et coquillages

La Truite 27 €

Filet de truite du Pays Basque cuit en basse température, écrasée de topinambours aux morilles, émulsion topinambour

LES FROMAGES

Planche de 5 fromages frais et affinés 11 €

LES DESSERTS

La Poire 11 €

Pochées à la vanille, crémeux au foin et gel betterave, compote de poires, crumble aux noix de pécan, glace crème Isigny des Hautes Alpes

La Pomme 11 €

Baba maison imbibé au Calvados, brunoise de pommes poêlées et pomme Granny Smith croquante, diplomate caramel, gel Granny manzana, sorbet pomme cidre

Le Citron et Le Praliné 11 €

Moelleux citron, crème légère au praliné, éclats de croustillant feuillantine aux zestes de citron, billes d'huile d'olive, sorbet citron

Le Café 11 €

Crème brûlée au lait d'amandes infusée au café, ganache montée au chocolat végétal Amatika, gel amaretto chicorée, granola aux fruits secs, glace chocolat

Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en France.

La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de nos équipes.

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises et service compris.