peylatour
La Table

LES PLANCHES APÉRO À PARTAGER...OU PAS !

STURIA caviar français

CAVIAR STURIA OSCIETRA 30€
15 grammes

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA 20€
Affiné 36 mois

FOIE GRAS IGP LANDES MAISON 19€
Mi-cuit 50g, chutney du moment

Le Menu 36€

Une entrée, un plat
et un dessert au choix ci-dessous

LA SOUPE DE POISSON 11€
Intégralement maison, rouille et toast gratinés
OU
L'ENDIVE 11€
Braisée au cidre,
chiffonade de jambon blanc, émulsion au bleu

pl

LE SAUMON 23€
Pavé grillé, fondue de poireaux,
purée de patate douce, émulsion algues
OU
LE COCHON 23€
Filet mignon cuit basse température,
aligot, jus de viande au foin

pl

LES MACARONS 11€
Minis macarons au chocolat blanc,
gel curaçao, sorbet orange sanguine
OU
LA CROUSTADE 11€
Aux pommes et poires,
praliné aux fruits secs, crème fraiche vanillée

Le Menu Carte 45€

Faîtes vous plaisir avec une entrée,
un plat et un dessert à choisir
dans le menu ci-dessous

ENTRÉES

L'ŒUF ONSEN 13€
Cuisson à 64°C, crémeux et brunoise de panais,
guanciale, noisettes

LA TERRINE MAISON DU CHEF 14€
Volaille et cochon, chutney de coing,
pickles de légumes, toast grillé

LE BUTTERNUT 12€
En cannelloni, onctueux de châtaigne,
condiment datte-miso, chou rouge mariné

pl

PLATS

L'OMBLE CHEVALIER 27€
Mi-cuit, mousseline de chou pommé, poireaux fondants,
poires rôties, condiment umeboshi-gingembre

LE PALERON DE BŒUF 26€
Braisage doux, mousseline de doubeurre rôti,
sucrine braisée, sauce marchand de vin

L'ENTRECÔTE DE VEAU 29€
SUPPLÉMENT MENU 3€
Crémeux céleri rave au café,
fricassée de champignons, sauce madère

LES TAGLIATELLES MAISON 23€
Á la courge, poêlée de trompettes de la mort en
persillade, parmesan, noisettes

pl

FROMAGES & DESSERTS

LES FROMAGES 13€
Notre sélection de 5 fromages affinés

LE CAFÉ COCO 12€
Ganache coco-café, gel kalhua,
truffes à la plant curry, sorbet coco

LE CITRON 11€
Moelleux citron, ganache aux graines de pavot,
gel et glace à la fleur d'oranger

LE CHOCOLAT 12€
En mousse légère, tartare de mangue
au piment d'Espelette, sorbet mangue

HÔTEL COSY · Logis HOTELS RESTAURANTS · RESTAURANT SAVOUREUX

La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de nos équipes.
Les viandes sont d'origine Française. Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises, service compris et hors boissons.