

# Le Menu du Marché 29€

Entrée - Plat - Dessert

25 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés

## L'OIGNON

Soupe accompagnée de toast gratiné au fromage

ou

## LE BŒUF

En tartare, cacahuètes et jaune d'œuf confit,  
praliné cacahuète



## LE SAUMON

Filet snacké, purée de patate douce,  
pakchoï, sauce coco curry vert

ou

## LA PINTADE

Suprême cuit en basse température, crème de carottes,  
tombée de choux rouge, sauce tandoori



## LA POIRE

Pochée à la bière, crème diplomate vanille  
et sorbet poire

ou

## LE CHOCOLAT

Moelleux au chocolat noir, glace noix de coco  
et siphon mandarine

## LES PLANCHES APÉRO,

À PARTAGER...OU PAS!



**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 Carte 45€

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

## L'ŒUF ONSÉN 13€

Cuisson à 64°C, crémeux et brunoise de panais, guanciale, noisettes

## LA TERRINE MAISON DU CHEF 14€

Volaille et cochon, chutney pommes-poires, pickles de légumes, toast grillé

## LE BUTTERNUT 12€

En cannelloni, onctueux de châtaigne, condiment datte-miso,  
chou rouge mariné



## 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 double beurre rôti, sucrose braisée,  
sauce marchand de vin

## L'ENTRECÔTE DE VEAU 29€ SUPPLÉMENT MENU 3€

Crémeux céleri rave au café, fricassée de champignons,  
sauce mère

## LES TAGLIATELLES MAISON 23€

À la courge, poêlée de trompettes de la mort en persillade,  
parmesan, noisettes



## LES FROMAGES 13€

Notre sélection de 5 fromages affinés

## LE CAFÉ 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'orange

## 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. Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises, service compris et hors boissons. Les viandes sont d'origine Française