

Le Menu du Marché 29€

Entrée - Plat - Dessert

25 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés

L'ŒUF COCOTTE

Épinards, chorizo, siphon et tuile au parmesan
ou

LE BŒUF

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



LA DORADE SEBASTE

Filet snacké, purée de potimarron,
endive confite, sauce mikado
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, sorbet poire
ou

LE CHOCOLAT

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

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 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