



Menu Découverte

Entrée au choix

Velouté de butternut au lait de coco et curry

7 €

Millefeuille de betterave rouge au chèvre frais

Ficelle Landaise, crêpe garnie de champignons et de Jambon de Pays

Plat au choix

Blanquette de veau longuement mijotée, écrasé de pommes de terre

14 €

Poulet du sud-ouest à la crème, aux champignons et au vin blanc

Encornets à l'ail et Basilic, panais et rutabagas grillés

Dessert au choix

Crème brûlée au Floc de Gascogne et mini cannelé de Bordeaux

7 €

Millasson landais caramélisé et sa crème anglaise

Tarte fondante au chocolat et éclats de noisettes torréfiées

Déjeuner : 19 €

entrée / plat / dessert

du Mardi au Samedi de 12h à 14h (hors jours fériés)

Pour accompagner votre repas, nous vous proposons notre Vin des Côtes de Gascogne

Vin en carafe Rouge, Blanc ou Rosé : 7 € les 37.5 cl / 8 € les 50 cl



GUIDE HUBERT





Menu Découverte

Entrée au choix

Assiette Gourmande, médaillons de foie gras et jambon de Pays

Pâté en croûte de cerf aux figues

Potage Saint-Germain

Plat au choix

Magret de canard IGP, sauce à l'orange, mousseline de butternut

Poulet du sud-ouest, pois cassés et pommes grenailles

Poisson du jour, let son accompagnement

Dessert au choix

Fromage blanc à l'Armagnac sur confiture d'oranges maison

Millasson landais caramélisé et sa crème anglaise

Baba à l'Armagnac et sa chantilly maison

Dîner : 24.50 €

entrée / plat / dessert

du Mardi au Samedi de 19h30 à 21h (hors jours fériés)

Ce menu est donné à titre indicatif, les menus du Soir sont établis chaque jour selon l'humour du chef !



GUIDE HUBERT



Menu gourmand

Restaurant de l'Hôtel de France



Menu Gastronomique

Entrée au choix

Salade de fèves au pistou et lamelles de magret de canard fumé **8 €**

Œuf en cocotte à l'artichaut et aux dés de foie gras

Soupe de poissons des côtes de l'Atlantique, petits croûtons

Plat au choix

Magret de canard du Sud Ouest (IGP), mousseline de haricots tarbais

Ris d'agneau grillés, pâtes chinoises au bouillon de gingembre et citronnelle **22 €**

Noix de Saint Jacques, petits légumes sautés et poireaux pailles

Dessert au choix

Tartare de Mangue et Ananas au Floc de Gascogne, crumble croustillant

Tourtière Landaise arrosée d'Armagnac, boule de glace vanille **9 €**

Coupe colonel, boules de glace au citron jaune arrosées de Vodka

Menu Gastronomique : 39 €

entrée / plat / dessert

du Mardi au Dimanche

Pour accompagner votre repas, nous vous proposons notre Vin des Côtes de Gascogne

Vin en carafe Rouge, Blanc ou Rosé : 7 € les 37.5 cl / 8 € les 50 cl



Prix Net – Hors Vin, Hors café – Service Compris