



El Menú

« De todas las pasiones, la única verdaderamente respetable me parece la gula. ... »

Guy de Maupassant



Prix TTC en Euros, Service compris

Ostra de Hossegor

Escalfada, gel ponzu, pepino y granizado de Granny Smith, eneldo, semillas de lino, brioche de hojaldre
-16-

Filete de Ternera

En carpaccio, pickles de mostaza y cebolla morada, huevo de codorniz crujiente, salsa tartarà, salsa de carne al estragón
-17-

Salmonetes y Anguillas ahumadas

Aioli de huevos de bacalao, caldo fuerte tipo bullabesa, tuile de pan
-18-

Vieiras y azafrán

Risotto al azafrán con butternut, straciatella, mantequilla de avellana, pistacho y pipas de calabaza
-32-

Costillas de Cordero

Costra de panko con hierbas aromáticas, dahl indio y verduras de temporada
-32-

Pesca del día

Caldo de miso, setas frescas del momento, panceta ibérica
-34-

Maracuyá, Mango y Coco

Galletas de coco, mousse de maracuyá, centro de mango y crujiente de chocolate blanco con coco, coulis de mango y pasión
-14-

La Dama del Hotel du Parc

Nuestra inspiración de chocolate de Seignosse « Rookyto »
-13-

Yuzu, Estragón, aceite de oliva y trigo sarraceno

Cre moso de Yuzu, gel de estragón, merengues, crumble suave de aceite de oliva y trigo sarraceno tostado, helado de yogur
-14-

Menu Descubrimiento

58€

Déjese guiar por la inspiración del momento...

Para todos los invitados, os ofrecemos un Menú único en torno a 4 platos.

Maridaje Comida & Vino

32€

Nuestros productores & proveedores

La cocina del Hôtel du Parc utiliza productos frescos de productores y proveedores locales.
Nuestro horticultor del Valle de las Fuentes, en Gers, selecciona las hierbas aromáticas y los brotes jóvenes.

Apis Mellona de Hossegor para nuestra miel artesanal.

Heladería La Romane, Hossegor.

La lonja de Saint Jean de Luz para nuestro pescado.

Preferimos Aquitania por el origen de nuestra carne.

Vergez para nuestras ostras.



Prix TTC en Euros, Service compris

Digestifs

(4cl)

Armagnac, Réserve Laballe.....9.00€

Eau de vie de Poire Brana12.5€

Whisky « Single Malt »

Bastille.....14.00€

Caol Ila.....12.00€

Oban.....12.00€

Rhums

Diplomatico, Venezuela.....12.00€

Eminente, Cuba12.00€

Plantation Pineapple, Bermudes.....12.00€

Café y té

Café Espresso, Décafeinado.....2.00€

Cappuccino4.00€

Infusiones & Tés.....3.00€

Irish Coffee..... 8.00€



Prix TTC en Euros, Service compris