



LA ROTONDE

Restaurant

La Carte

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise... »

Guy de Maupassant



Prix TTC en Euros, Service compris

Huîtres d'Hossegor

Pochées, gel ponzu, granité concombre et Granny Smith, aneth, graines de lin, brioche feuilletée
-16-

Filet de Veau

En carpaccio, pickles de moutarde & oignons rouges, œuf de caille croustillant, sauce tartare revisitée, jus de viande à l'estragon
-17-

Rouget & anguilles fumés

Aïoli aux œufs de cabillaud, bouillon corsé comme une bouillabaisse, tuile de pain
-18-

Saint Jacques & Safran

Risotto safrané au butternut, Stracciatella, beurre noisette, pistaches et graines de courge
-32-

Carré d'agneau

Croûte de panko aux herbes aromatiques, dahl indien, petits légumes de saison
-32-

Retour de la criée

Bouillon miso, champignons frais du moment, lard paysan iberico
-34-

Fruit de la passion, mangue & noix de coco

Sablé coco, mousse fruit de la passion, coeur mangue et craquant chocolat blanc coco, coulis mangue passion
-14-

La Dame de l'Hôtel du Parc

Notre inspiration chocolat de Seignosse « Rookyto »
-13-

Yuzu, estragon, huile d'olive & sarrasin

Crèmeux yuzu, gel estragon, meringues, moelleux à l'huile d'olive et crumble sarrasin torréfié, glace yaourt
-14-

Menu Découverte

58€

Laissez-vous guider par l'inspiration du moment...

Pour l'ensemble des convives, nous vous proposons un Menu unique autour de 4 plats

Accord Mets & Vins

32€

Nous avons pensé à vous proposer un accord mets et vins sur votre menu découverte, qui vous est recommandé de découvrir à l'aveugle. Ce dernier, vous permettra de découvrir des vins régionaux, nos cuvées de prédilection, mais également faire un tour d'horizon de nos appellations françaises.

Nos producteurs et fournisseurs

La cuisine de l'Hôtel du Parc propose des produits frais de producteurs et fournisseurs locaux.

Notre maraîcher de la Vallée des Sources, situé dans le Gers sélectionne nos herbes aromatiques et jeunes pousses.

Apis Mellona de Hossegor pour le miel artisanal.

Le glacier « La Romane », Hossegor.

La criée de Saint Jean de Luz pour notre poisson.

Nous favorisons l'Aquitaine pour l'origine de nos viandes.

Vergez pour nos huîtres.



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€

Les Torréfiés, Thés

Café Espresso, Décaféiné.....2.00€

Cappuccino4.00€

Infusions & Thés.....3.00€

Irish Coffee.....8.00€



Prix TTC en Euros, Service compris