



LA CARTE

“De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise”

Guy de Maupassant

HUÎTRES D'HOSSEGOR

POCHÉES, GEL PONZU, GRANITÉ CONCOMBRE & GRANNY SMITH, GRAINES DE LIN & BRIOCHE FEUILLETÉE

16

FILET DE VEAU

EN CARPACCIO, PICKLES DE MOUTARDE & OIGNONS ROUGES, ŒUF DE CAILLE, SAUCE TARTARE REVISITÉE, JUS DE VIANDE À L'ESTRAGON

17

ROUGET & ANGUILE FUMÉE

AÏOLI AUX ŒUFS DE CABILLAUD, BOUILLON CORSÉ FAÇON BOUILLABAISSE, TUILE DE PAIN

17



SAINT JACQUES

BEURRE NOISETTE & RÉDUCTION AU PORTO, RISOTTO SAFRANÉ, BUTTERNUT, PISTACHES & GRAINES DE COURGE

32

PIGEON

GIGOLETTE EN CROÛTE DE PANKO, DHAL INDIEN, PETITS LÉGUMES DE SAISON

38

RETOUR DE LA CRIÉE

POISSON DU JOUR, BOUILLON MISO, CHAMPIGNONS FRAIS, LARD PAYSAN IBERICO

34



PASSION, MANGUE & COCO

SABLÉ COCO, MOUSSE FRUIT DE LA PASSION, CŒUR MANGUE & CRAQUANT NOIX DE COCO, COULIS MANGUE PASSION

14

LA DAME DE L'HÔTEL DU PARC

NOTRE INSPIRATION CHOCOLAT DE SEIGNOSSE "ROOKYTO"

14

YUZU, ESTRAGON & SARRASIN

CRÉMEUX YUZU, GEL ESTRAGON, MERINGUES, MOELLEUX À L'HUILE D'OLIVE, SARRASIN TORRÉFIÉ & GLACE YAOURT

14

Notre 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

Et son 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” à 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.



Service compris, prix TTC en Euros

NOS COCKTAILS & SPIRITUEUX

12.00€

FRENCH GIMLET

GIN HENDRICKS, LIQUEUR SAINT GERMAIN, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE

SPICY MARY

VODKA ABSOLUT, SAUCE ÉPICÉE MAISON, JUS DE TOMATE, CITRON JAUNE

MACCHU PICCHU

MACCHU PISCO, CITRON VERT & JAUNE, SIROP DE SUCRE DE CANNE, BLANC D'OEUF, ANGOSTURA

MEXICAN COFFEE

TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL, KAHLUA, ESPRESSO FRAPPÉ, SIROP DE SUCRE DE CANNE

JUNGLE BIRD

RHUM HAVANA CLUB 3AÑOS, APEROL, ANANAS, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE

¡ AY CARAMBA !

TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL PIMENTÉE MAISON, CORIANDRE, SIROP D'AGAVE, CITRON VERT, TAJIN

NUAGE SUCRÉ

RHUM PLANTATION PINEAPPLE, LIQUEUR D'ABRICOT, CITRON VERT, BLANC D'OEUF, SIROP DE SUCRE DE CANNE,
BITTER PIMENTO RAM



ARMAGNAC RÉSERVE, LABALLE 9.00€

EAU DE VIE DE POIRE BRANA 12.50€

WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL, BLEND, JAPON 12.00€

TALISKER 10ANS SINGLE MALT, ECOSSE 13.00€

COAL ILA 12ANS SINGLE MALT, ECOSSE 13.00€

OBAN 14ANS SINGLE MALT, ECOSSE 14.00€

RHUM

PLANTATION PINEAPPLE CARAÏBES 12.00€

DIPLOMATICO VENEZUELA 13.00€

EMINENTE CUBA 14.00€



Service compris, prix TTC en Euros