

La carte Restaurant



« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer du bonheur. »

Théodore Zeldin

LA **ROTONDE**
Restaurant

Ouvert du mercredi au samedi soir de 19h00 à 21h30

Le chef Yoann tient à vous faire découvrir ses créations et inspirations culinaires, véritables voyages sensoriels.

Il marie avec élégance les spécialités du terroir landais et les saveurs exotiques.



L'Art de vivre basco-landais s'exprime en premier dans un goût prononcé pour la gastronomie Gascogne mais aussi dans l'attention accordée au bien-être et à l'esthétique de l'architecture d'une époque phare.



Le restaurant gastronomique "La Rotonde" a ainsi été baptisé pour rendre hommage à la magnifique rotonde architecturale qui surplombe la salle circulaire principale, symbole Art Déco par excellence.

Le restaurant s'ouvre sur l'extérieur avec un espace sous verrière qui donne sur une terrasse extérieure de 300 m², le lac marin d'Hossegor en toile de fond...



Déjeuner 43€

12H-14H

ENTRÉE-PLAT-38€
PLAT-DESSERT-38€

HORS D'ŒUVRES, À PARTAGER OU PAS ! 14€

HUÎTRES

POCHÉES, KIMCHI, GEL PONZU, BRIOCHE FEUILLETÉE

CROQUE MARBRÉ

CHIFFONADE DE JAMBON, CRÈME DE TRUFFE & PARMESAN

CEVICHE DE DORADE

CREME DE COCO À LA CORIANDRE, VINAIGRETTE FRAMBOISE

OEUF DU MOMENT

CRÉMEUX DE PATATE DOUCE, MOUILLETTE

ENTRÉE DU JOUR

LES PLATS- 24€

MAGRET DE CANARD

MARINÉ AU SATÉ, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, CRÈME LÉGÈRE AU WASABI

CHIPIRONS

A LA PLANCHA, CARBONARA DE TXISTORRA, LÉGUMES DE SAION, VIERGE DE MANGUE

VOLAILLE

EN BALLOTINE, FARCIE A L'ARMAGNAC LABALLE, GRATIN DE POMME DE TERRE, JUS DE VIANDE

FLEURS DE COURGETTES

EN TEMPURA, TZATZIKI AU SUMAC, OLIVE KALAMATA, VELOUTÉ DE PETITS POIS & FETA

LA SUGGESTION DU JOUR

L'ARDOISE DE DESSERTS OU LE CAFÉ GOURMAND- 9€

MENU ENFANT 12€

STEAK HACHÉ
AIGUILLETES DE POULET PANÉES
FISH AND CHIPS,
ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE

DESSERT DE L'ARDOISE

Dîner

HORS D'ŒUVRES, À PARTAGER OU PAS ! 14€

HUÎTRES

POCHÉES, KIMCHI, GEL PONZU, BRIOCHE FEUILLETÉE

CROQUE MARBRÉ

CHIFFONADE DE JAMBON, CRÈME DE TRUFFE & PARMESAN

CEVICHE DE DORADE

CRÈME DE COCO À LA CORIANDRE, VINAIGRETTE FRAMBOISE

OEUF DU MOMENT

CRÉMEUX DE PATATE DOUCE, MOUILLETTE

FOIE GRAS POÊLÉ (SUPP-7€)

CRÉMEUX DE MAIS, POP CORN CARAMÉLISÉ



LES PLATS - 24€

MAGRET DE CANARD

MARINÉ AU SATÉ, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, CRÈME LÉGÈRE AU WASABI

CHIPIRONS

A LA PLANCHA, CARBONARA DE TXISTORRA, LÉGUMES DE SAISON, VIERGE DE MANGUE

VOLAILLE

EN BALLOTINE, FARCIE A L'ARMAGNAC LABALLE, GRATIN DE POMME DE TERRE,

JUS DE VIANDE

FLEURS DE COURGETTES



EN TEMPURA, TZATZIKI AU SUMAC, OLIVE KALAMATA, VELOUTÉ DE PETITS POIS & FETA

MÉDAILLON DE LOTTE (SUPP-7€)

FAÇON GRAND-MÈRE, PETITS LÉGUMES DE SAISON, LARD PAYSAN

LES DESSERTS - 12€

LA DAME DE L'HÔTEL DU PARC

STREUSEL CACAO, GLACE VANILLE "LA ROMANE", MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT,
TUILE DE GRUÉ DE CACAO

L'ANANAS - AVOCAT

CRÉMEUX D'AVOCAT AU CITRON VERT, ANANAS INFUSÉ À LA MENTHE, GEL
CITRON ANANAS, CRUMBLE

LA PALETTE GOURMANDE



NOS PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS

LA CUISINE DE L'HÔTEL DU PARC PROPOSE DES PRODUITS FRAIS DE PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS LOCAUX.







LE GLACIER « LA ROMANE », HOSSEGOR.

LA CRIÉE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ POUR NOTRE POISSON.

LES HUÎTRES SELON ARRIVAGE

NOUS FAVORISONS L'AQUITAINE POUR L'ORIGINE DE NOS VIANDES.

NOS COCKTAILS & SPIRITUEUX

FRENCH GIMLET			
GIN HENDRICKS, LIQUEUR SAINT GERMAIN, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE			
OFFSHORE			
RHUM PLANTATION PINEAPPLE, FEUILLES DE MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, CRÈME			
MACCHU PICCHU			
PISCO PÉRUVIEN, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, BLANC D'ŒUF, ANGOSTURA			
TIKI TREAT			
ABSOLUT VODKA, JUS DE MANGUE, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION, CRÈME DE COCO, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE			
JUNGLE BIRD			
RHUM HAVANA CLUB 3 AÑOS, APEROL, ANANAS, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE			
MAÏ TAÏ			
RHUM HAVANA CLUB 3 AÑOS, RHUM SAILOR JERRY, TRIPLE SEC, SIROP D' ORGEAT			



ARMAGNAC	RÉSERVE, LABALLE	9
EAU DE VIE DE POIRE	BRANA	12

WHISKY

NIKKA	FROM THE BARREL, BLEND, JAPON	12
TALISKER	10ANS SINGLE MALT, ECOSSE	12
COAL ILA	12ANS SINGLE MALT, ECOSSE	13
OBAN	14ANS SINGLE MALT, ECOSSE	14

RHUM

PLANTATION PINEAPPLE	CARAÏBES	12
DIPLOMATICO	VENEZUELA	13
EMINENTE	CUBA	14

DOMAINE ANNE DE JOYEUSE



12CL

75CL

VINS BLANCS

CAMAS-CHARDONNAY-IGP PAYS D'OC

ROBE BRILLANTE AVEC UN NEZ DE FLEURS BLANCHE ET UN FINALE TRÈS FRAIS.

6

26

CHATEAU DE BRASSE-AOP LIMOUX BLANC

CHARDONNAY ET CHENIN, ROBE JAUNE PAILLE, NOTES FLORALES ET FRUITS À CHAIR BLANCHE SE RÉVÈLENT EN BOUCHE AVEC UN GRAS ET UNE FRAICHEUR BIEN MAÎTRISÉS.

46

VIN ROSÉ

ALTA-ROSÉ- IGP PAYS D'OC

SA LIMPIDITÉ ET SA CLARTÉ NOUS CONDUISENT VERS UN BOUQUET D'AGRUMES DOMINÉ PAR DES NOTES DE PAMPLEMOUSSE. EN BOUCHE, IL SE RÉVÈLE LÉGER, SUBTIL, OFFRANT UNE EXPÉRIENCE FRAICHE ET ÉLÉGANTE.

6

26

VIN ROUGE

PANORAMA- PINOT NOIR- IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

ROUGE BRILLANT AUX REFLETS RUBIS, SUR UN NEZ FUMÉ ET DE FRUITS FRAIS, SA BOUCHE SE RÉVÈLE SOYEUSE ET COMPLEXE. UNE APPROCHE DIGNE DES GRANDS PINOT NOIR DE TERROIR.

6

26

DOMAINE GÉRARD BERTRAND



VIN ROSÉ

GRIS BLANC-IGP PAYS D'OC

COULEUR ROSE TRÈS PALE AVEC DES NUANCES DE GRIS ET DE BLANC. EN BOUCHE, UN LÉGER PERLANT DONNE AU VIN TOUTE SA FRAICHEUR ET EXALTE LE FRUIT. ÉLEGANTE, LA FINALE SE DÉVELOPPE SUR UNE NOTE FRAICHE ET MINÉRALE.

29

VIN ROUGE

CHATEAU LA SAUVAGEONNE-AOP TERRASSES DU LARZAC

CE GRAND VIN À LA ROBE RUBIS RÉVÈLE UN NEZ ÉPICÉ AUX NOTES DE GUARRIGUE ET DE FRUITS CONFITURÉS. TANIN SOYEUX ET ÉLÉGANTS. CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN.

60

DOMAINE DE GAYCHON



VIN BLANC

SAUVIGNON BLANC-AOC BORDEAUX

SA ROBE OR LUMINEUX ET SON NEZ FRUITÉ OFFRE UNE BELLE FRAICHEUR EN BOUCHE.

8

32

EMPREINTE DORÉE-SAUVIGNON BLANC-AOC BORDEAUX

GRACE À SON ÉLEVAGE 50% EN BARRIQUE ET 50% EN CUVE, CE SAUVIGNON À LA COULEUR OR LUMINEUX PROPOSE UNE BOUCHE FRUITÉ ET COMPLEXE ET UN TRÈS BELLE LONGUEUR.

34

VIN ROSÉ

EMPREINTE ROSÉE-SAUVIGNON BLANC-AOC BORDEAUX

CET ASSEMBLAGE 50% MERLOT ET 50% CABERNET FRANC OFFRE UN ROSÉ À LA ROBE TRÈS PALE, UNE BELLE LONGUEUR GOURMANDE SUR LE FRUIT

26

VINS ROUGES

“M” MALBEC-AOC BORDEAUX

SA ROBE VIOLINE ET SON NEZ ÉPICÉ, CE MALBEC À 80% ET 20% DE MERLOT OFFRE UNE BOUCHE AMPLE LÉGÈREMENT BOISÉ AVEC UNE BELLE FRAICHEUR.

28

SANS NOM-AOC BORDEAUX-MERLOT/CABERNET FRANC

80% MERLOT ET 20% CABERNET SAUVIGNON, SA ROBE ROUGE RUBIS ET SON NEZ FRUITÉ PROPOSE UNE BOUCHE AVEC UNE TRÈS BELLE RONDEUR VOLUPTUEUSE.

35

VINS BLANCS

12CL

75CL

INFLUENCE	AOC-JURANCON MOELLEUX	7	29
PACHERENC-DU-VIC-BILH SEC	AOP-CHATEAU D'AYDIE		55
VIRÉ-CLESSÉ	AOC-DOMAINE CHANSON		58

VINS ROUGES

PIC SAINT LOUP	HAUT LIROU LES COSTES - AOP PIC SAINT LOUP		39
CHATEAU RESPIDE	AOC- GRAVES	9	39
LAFFITE TESTON	AOC- REFLET DU TERROIR		44
DEVISE DE LILIAN	AOC- SAINT-ESTÈPHE		52
MERCUREY	AOC-DOMAINE CHANSON		64
IROULEGUY	AOC-DOMAINE ILALRIA		64
MARSANNAY	AOC- EN OUZELOY-DOMAINE RENÉ BOUVIER		74
CHARMES DE KIRWAN	AOC-MARGAUX		83
CHATEAU MAUCAILLOU	AOC-MOULIS EN MEDOC		110



LA **ROTONDE**
Restaurant

Réservation au **05 58 35 27 10**

Ouvert du mercredi au samedi soir de 19h00 à 21h30