

A la Carte

Huîtres d'Hossegor n° 2

Pochées, gel Ponzu, Kimchi fermenté

-14-

Gravlax de magret des Landes

Juste snacké, déclinaison de betterave, mousse raifort

-13-

Bar de la criée de Saint Jean de Luz

Comme un Ceviche aux agrumes, gingembre et grenade

-14-

Ouf Mallet croustillant Bio

Asperges en deux façons, jeunes pousses de Vallée des Sources

-12-

Ris de Veau flambé à l'Armagnac. Château Laballe

Vierge de coques, tagliatelles de salsifis à la truffe, cromesquis

-28-

Dorade de la criée de Saint Jean de Luz

A la braise, bouillon citronnelle et gingembre, soba, sarrasin

-26-

Médailillon de côte de bœuf de Galice, maturée 46 jours

A la braise, risotto de céleri et butternut, Cecina, Chimichurri

-25-

Chipirons à la plancha

Carbonara de Txistorra, vierge de mangue et guindillas

-18-

Ananas Victoria & Avocat

Crémeux d'avocat au citron vert, ananas en plusieurs textures, menthe Sichuan

-10-

La Dame de l'Hôtel du Parc

Notre inspiration chocolat Valhrona, glace La Romane, ...

-10-

Le fromage travaillé par nos soins

Miel Apis Mellona « Hossegor »

-8-

Menu Découverte

De notre chef Yoann Faivre

55€

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

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

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.