

Restaurant Les Hortensias du Lac
Chef Philippe Moreno



Menu Baïnes : 88€

Feuilletés

Amuse-Bouche

Tartare de langoustines mi-cuites, cube de foie gras de Canard
Bouillon des pinces, gingembre et citronnelle

Poêlée de chipirons de la criée de Capbreton
Jus de tomate aillé, chorizo et basilic

Bar cuit au vadouvan, palourdes, couteaux
Artichauts et salicornes

Pré dessert

La fraise de Tosse marinée au piquillos
Biscuit roulé à la fraise confite, chantilly à la vanille

Ecumes

Plateau de fromages sélectionnés par Beñat
Artisan fromager affineur à Saint Jean de Luz 16€

Retour en Douceur

Tarte au chocolat grand cru « les Hortensias » 14€

La fraise de Tosse marinée au piquillos
Biscuit roulé à la fraise confite
Chantilly à la vanille 14€

Nuage de Turrón croustillant
Crème glacée au nougat 14€



Amuse-Bouche

Soupe de poissons de roche dans l'esprit d'une bouillabaisse

Première Vague

Tartare de langoustines mi-cuites, cube de foie gras de Canard
Bouillon des pincés, gingembre et citronnelle 35€

Poêlée de chipirons de la criée de Capbreton
Jus de tomate aillé, chorizo et basilic 28€

Asperges des Landes, chips d'huîtres
Mousseline de jus d'huîtres aux algues 26€

Ravioles de poulpe à la Basquaise, tentacule braisée
Vinaigrette au piment doux Landais 30€

Seconde Vague

Homard fumé aux épines de pins
Mousseline de petits pois et shiitaké 48€

Lotte cuite dans de l'ail des ours
Bouillon de fleurs de capucines 38€

Bar cuit au vadouvan, palourdes, couteaux
Artichauts et salicornes 46€

Canard de Monsieur Duplantier rôti aux épices
Pruneaux cuits à l'orange, polenta de maïs « grand roux Basque »
Tourtière de cuisse confite 44€