

Restaurant Les Hortensias

Philippe Moreno

Chef de cuisine

Incontournables

Entrées

Moules de bouchot cuites aux épines de pin **14€**

Les huîtres de chez Jérôme (les 6) **18€**

Fines tranches de pata negra, pan con tomato **24€**

Terrine de foie gras de canard « fait maison », pain de campagne grillé **26€**

Carpaccio de gambas au piment d'Espelette et huile d'olive **28€**

Le caviar d'Aquitaine « Oscière » (30g), blinis et condiments **95€**

Plats

Poêlée de chipirons sautés à l'ail et au chorizo **24€**

Poulet des Landes rôti au foin, purée de pomme de terre **25€**

Retour de pêche de la criée de Capbreton **28€**

Côte de bœuf Charolais, beurre d'anchois de St-Jean-de-luz, pour 2 pers **75€**

Fromage et Desserts

Cannelés Bordelais **5€**

Tourtière aux pruneaux, glace rhum-raisin **12€**

Assiette de fromages de Chez Baptiste pâte de coing **15€**

Contemporains

Entrées

Gaspacho de tomates à l'ancienne, fromage de brebis frais au naturel **14€**

Ravioles de poulpe, concombre, kiwi de l'Adour et tentacule à la braise **22€**

Foie Gras de canard de la maison Dupérier, anguille fumée et nori **28€**

Gamberonis, condiment oignon-mangue, bouillon aux agrumes et coriandre **28€**

Plats

Risotto d'épeautres aux girolles, lié au parmesan et herbes **24€**

Aile de raie juste dorée, tétragone et jus de poulet aux câpres **28€**

Merlu de petits bateaux cuit aux algues et coquillages, purée colrave **35€**

Poitrine de canard aux épices, pêche mi-confite, purée d'oignons à la verveine **35€**

Desserts

Le « Totfait » à la cerise d'Ixassou, glace à la vanille **14€**

Fraises au jus de péquillos, écume de fromage de brebis **14€**

Tarte au chocolat « Les Hortensias » **14€**

Vins de notre domaine dans le Lubéron

Domaine de Fontenille- BIO

Blanc - 75cl 28,00€ ou verre 7€

Rouge - 75cl 28,00€ ou verre 7€

Rosé - 75cl 26,00€ ou verre 6€