

# Restaurant Les Hortensias

Philippe Moreno

Chef de cuisine

## Incontournables

### Entrées

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

Les huîtres Gillardeau n°3 (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€**

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

### Plats

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

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

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

Côte de bœuf « Irish Angus », beurre d'anchois de St-Jean-de-luz,  
pour 2 pers **75€**

### Fromage et Desserts

Cannelé Bordelais **5€**

Fines tranches de pommes confites comme une tatin **14€**

Assiette de fromages de Chez Baptiste pâte de coing et gelée de piment d'Espelette **15€**

## Contemporains

### Entrées

Saint-Jacques et poireaux grillés au beurre d'algues, citron et coques **24€**

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

Foie gras de canard poêlé aux huîtres, bouillon infusé au thé fumé **28€**

Langoustines, condiments oignons-mangue, émulsion aux agrumes et coriandre **34€**

### 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€**

Noix de Saint-Jacques à la plancha, mousseline de topinambours **35€**

Tourte de gibier à plumes au foie gras et châtaignes, embeurrée de chou vert  
au lard fumé **38€**

### Desserts

Le « Totfait » aux griottes, glace à la vanille **14€**

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

Brisure de marron confit, yaourt émulsionné, jus de litchee **14€**