

Restaurant Les Hortensias

Philippe Moreno

Chef de cuisine

Incontournables

Entrées

Moules de bouchot cuites aux épines de pin **16€**

Asperges blanches, jus de poulet aux olives Taggiashe, copeaux de jambon Jabugo **24€**

Terrine de foie gras de canard « fait maison », pain de campagne grillé **24€**

Plats

Poêlée de chipirons sautés à l'ail et au chorizo **25€**

Retour de pêche de la criée de Capbreton, soupe d'arêtes safranées **36€**

Poulet des Landes rôti au foin, purée de pomme de terre **27€**

Contemporains

Entrées

Poireaux cuits entiers au grill, beurre aux algues, coques, couteaux, cébette citron **22€**

Ravioles de poulpe, concombre, kiwi de l'Adour et tentacule à la braise **24€**

Langoustines, condiment oignon – mangue, émulsion aux agrumes et coriandre **36€**

Plats

Risotto d'épeautre aux asperges vertes, morilles et vin jaune **28€**

Cabillaud nacré au bouillon de capucines, chorizo et petits pois **28€**

Selle d'agneau de lait rôtie à la chapelure de nori, sauté de grenailles et cébette au jus **36€**

Fromages et Desserts

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

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

Baba au rhum au « don papa » **14€**

Le « totfait » aux griottes, crème glacée à la vanille **14€**

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