



Menu de Pâques

Cette année, célébrez Pâques dans un cadre d'exception avec notre menu gastronomique en 7 services spécialement conçu pour l'occasion !

Dates disponibles :

- Vendredi 18 avril (midi & soir)
- Dimanche 20 avril (soir)
- Lundi 21 avril (midi)

-> Menu de Pâques - 89€/pers.

Un voyage culinaire unique en 7 services, pour un moment de gourmandise et de raffinement.

-> Option accord mets & vins - 39€/pers.

Comprend 1 cocktail, 2 verres de vin, 1 coupe de champagne, eaux et boisson chaude.

-> Coffret de Pâques à l'hôtel - 340€ pour 2 personnes

Offrez-vous une escapade gourmande et relaxante :

- 1 dîner pour 2 avec le Menu de Pâques
 - 1 nuit en chambre double
 - 2 petits déjeuners
- Un cadeau surprise en chambre

Pour toutes réservations veuillez nous contacter par téléphone au 05 62 59 97 38.

89,00 €

Amuses-bouches du printemps...

Foie gras de canard de la ferme du Puntoun poêlé. Belles asperges blanches. Morilles et autres "campairoux". Spumescents de champignon.

Tranche de truite des Pyrénées. Petit pois en fine purée et à la Française.

La betterave en granité. Floc rouge du Domaine de Bilé.

Agneau Pascal servi en navarin. Condiment d'ail noir de chez la Panacée. Ribambelle de légumes de printemps. Jus de cuisson bien réduit comme il se doit.

Fromage des cloches.

Les premières fraises, belles et rouges et en crémeux. Chantilly à l'estragon. Glace au chocolat blanc.