



## LE TEMPS D'UN INSTANT

« *Délicate pause entre l'océan et les montagnes* »

*Depuis tout petit je me nourris des saveurs du Sud-Ouest,  
laissez-vous tenter par une promenade qui mettra à l'honneur  
les richesses de notre terroir.*

Menu élaboré par Aurélien Largeau, Chef des Cuisines  
En Collaboration avec Aleksandre Oliver, Chef Pâtissier et leurs équipes

Menu au choix en 3 Escales – 42€

Offre à emporter du Lundi 29 Mars au Dimanche 4 Avril inclus  
Réservation par téléphone la veille (au plus tard 18h) pour le lendemain  
À retirer à l'Hôtel du Palais entre 12h et 17h30

## MENU 3 ESCALES À EMPORTER

### ASPERGES VERTES DES LANDES

truite de Banka fumé, sabayon citron, œuf de truite

*Ou*

### VEAU PIRENAIKA D'UREPEL

servi froid, façon « vitello tonato », pesto à l'ail des Ours

~

### CABILLAUD DE NOS CÔTES

cuit à la nacre, sauce aux arrêtes torréfiées, salade de haricots verts

*Ou*

### CARRE DE PORC IBAÏAMA

lardé, sauce amaretto, condiment petit épeautre

~

### MOUSSE AU CHOCOLAT

mousse légère, croustillant, caramel, cacahuète

*Ou*

### AGRUMES DU MOMENT

Dans tous leurs états, meringue flambée