

# Restaurant Les Hortensias du Lac

Chef Philippe Moreno

## *Incontournables*

### Entrées

Foie gras de canard poché dans un bouillon de crevettes grises fumé aux épines de pin **29**

Retour de cueillette de champignons sauvages **26**

Terrine de foie gras de canard « fait maison », pain de campagne grillé **28**

Tout simplement 6 huitres Gillardeau, citron, vinaigre échalotte **18**

### Plats

Poêlée de chipirons au jus de tomate aillé et relevée au chorizo **29**

Retour de pêche de la criée de Capbreton, soupe d'arêtes safranée **37**

Poulet des Landes rôti au foin, pomme grenaille et châtaignes et lard fumé **29**

## *Contemporains*

### Entrées

Poireau cuit entier au grill, beurre aux algues, coques, couteaux et ciboulette **22**

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

Langoustines, condiment oignon-mangue, émulsion aux agrumes et coriandre **38**

### Plats

Risotto d'épeautre aux légumes et girolles, lié au parmesan et herbes **28**

Turbot sauvage doré, champignon bouton et châtaignes, lard noir de bigorre, bouillon de sous-bois **42**

Canard sauvage, laqué au miel épicé et dragée, polenta aux fruits secs, cuisse confite **38**

### Fromage et Desserts

Assiette de fromage de « Chez Baptiste » pâte de coing et gelée de piment d'Espelette **16**

Baba imbibé au rhum, crème chantilly **15**

Figue rôtie au jus de Piquillos, écume de fromage de brebis **15**

Le « toffait » à la framboise du Tursan, crème glacée à la vanille **15**

Tarte au chocolat « Les Hortensias » **15**