



*La  
Grande  
Salle*

## *Menu de la Fête des Mères*

*Dimanche 4 Juin - 80€ par personne*

*Amuse et mise en bouche*

*\*\*\**

*Le bon bouillon pour commencer...*

*\*\*\**

*Médailillon de Foie Gras de canard, jeunes poireaux et  
condiment Kumquat*

*\*\*\**

*Asperges et girolles, mousse à la verveine*

*\*\*\**

*Langoustines crues et cuites,  
pâte de pois carré au citron confit*

*\*\*\**

*Le trou Gascon*

*\*\*\**

*La Belle Volaille de la maison Garbay, sabayon au jus  
de truffe et légumes de printemps, Bao aux herbes*

*\*\*\**

*Fraises rôties, sorbet fraise*

*\*\*\**

*Coulant menthe chocolat, glace menthe*



# Menu de la Fête des Mères

45€ par personne

---

Les amuses bouche à partager

\*\*\*

Tartare de thon blanc de méditerranée,  
pistou de livèche, Croq' avec les  
premières tomates

\*\*\*

Médailon de veau « Lou Bethet » dans  
le filet, jus au romarin et aubergine  
gratinée au brebis des Pyrénées

\*\*\*

Sablé aux fraises, glace basilic

---

Dimanche 4 Juin  
Le 9 @ Hôtel de France