

# MENU

*Chef Philippe Moreno*

FILET DE SAUMON EN BRIOCHE

*beurre blanc aux œufs de saumon*

DÉCLINAISON DE FOIE GRAS MI-CUIT

*Armagnac, vin rouge, agrumes*

SAINT-JACQUES À LA PLANCHA

*sauce bordelaise, mousseline de panais truffée,  
émulsion de champignons*

BALLOTINE DE SUPRÊME DE VOLAILLE DES LANDES

*sauce suprême, pomme Anna*

BÛCHE DE NOËL HORTENSIAS

*115€ par personne*

Les Hortensias du Læ

# NOËL

*entre lac et océan*

