



ALYSSON HOTEL



Restaurant Le Pastoral

LA CARTE

NOS ENTREES

Our Starters

<i>Emincé d'avocat aux miettes de tourteau Et crème d'aneth au citron vert</i>	18.00 €
<i>Avocado cut into sliver with crab and dill cream</i>	
<i>Assiette de Jambon "Pata Negra Iberico" Et Salade tiède de Pomme de terre à la croque au sel</i>	21.00 €
<i>"Pata Negra" Iberian ham with a warm potato salad</i>	
<i>Trilogie de foie gras de chez « HONDET » en mille feuilles, rôti et grillé à froid</i>	23.00 €
<i>Trilogy of duck foie gras liver from "HONDET" farm</i>	
<i>Médailon de thon rouge mi-cuit Marinade de légumes croquants</i>	16.00 €
<i>Half cooked red tuna, crispy vegetables</i>	
<i>Marmite de ris d'agneau et morilles crémees Aux pointes d'asperges</i>	20.00 €
<i>Lamb sweetbreads, wild morels and asparagus</i>	
MENU ENFANT (-12 ans) Entrée + Plat + Glace	12.00 €
<i>Children's menu (starter, main course and ice cream)</i>	

NOS POISSONS ET NOS VIANDES

Our Fish and Meat Dishes

- Brandade de morue fraîche à l'huile de chorizo**
Pain grillé et légumes croquants 18.00 €
Fresh cod brandade with chorizo oil, grilled toast and crispy vegetables
- Filet de Dorade grise étuvé aux artichauts**
Et jeunes Poireaux croquants tomatés 26.00 €
*Oven-baked fillet of grey sea-bream, with artichokes,
And crispy baby leeks with a hint of tomato*
- Dos de thon grille, farandole de légumes et sauce béarnaise** 28.00 €
Grilled red tuna, garden vegetables and bearnaise sauce
- Escalopes de Foie Gras de Canard du Béarn rôties**
A l'aigre doux de pommes et céleris 24.00 €
Local duck roasted foie gras, sweet and sour sauce of apples and celeries
- Filet de bœuf français poêlé à la lie de vin du Sud Ouest,**
Pommes de terre confites à la graisse de canard
Et jeunes légumes 30.00 €
*French fried fillet of beef with wine lees sauce, candied potatoes
and young vegetables*
- Carré d'agneau rôti sur l'os, jus tranché**
Et pomme de terre farcie de ses ris 26.00 €
Rack of lamb served with a potato stuffed with sweetbreads
- Emincé de noix de veau d'ici rôtie, pommes de terre confites aux petits oignons et champignons sauvages** 22.00 €
Local cushion of veal, candied potatoes, onions and wild mushrooms

NOS DESSERTS

Our Desserts

<i>L'ardoise de Fromages de Pays et sa Confiture de Cerises Noires</i>	12.00 €
<i>Local Cheeses with black Cherry Jam</i>	
<i>Le Russe glacé aux notes caramel praliné</i>	10.00 €
<i>"Le Russe" homemade iced pastry with praline notes</i>	
<i>Le chocolat noir et blanc décliné en chaud-froid et notes de tonka</i>	13.00 €
<i>Dark and white Chocolate variation with tonka notes</i>	
<i>Le Duo de Soufflé chaud autour des fruits rouges</i>	15.00 €
<i>Red fruits hot soufflé</i>	
<i>Pannequet de crêpe au lait d'amande, Ananas rôti au miel épice</i>	12.00 €
<i>Pancake stuffed with almond milked cream, roasted pineapple with spices</i>	
<i>Mille-feuille croustillant de framboise et crème vanillée naturelle</i>	14.00€
<i>Crispy mille feuilles with raspberry and vanilla cream</i>	
<i>Crème brûlée au lait entier de la Ferme Saulue À la graine de vanille naturelle</i>	10.00 €
<i>Cream caramelised with natural vanilla</i>	



*Afin d'éviter toute attente, nous vous recommandons de
choisir vos desserts en début de repas
Please choose your desserts when ordering the rest of your meal*

MENU GOURMET

*Emincé de thon rouge rôti, légumes croquants
Et vinaigrette tomatée*

Red tuna, crunchy vegetables and tomatoe's salad dressing

Fettuccine au ragoût de morilles et pointes d'asperges vertes

Fettuccine and morels with green asparagus

Noix de boeuf de chez « Lespoune » rôtie et saveurs printanières

Local shank of beef and seasonal vegetables

Fromage de brebis d'Arette

Sheep's cheese from "Arette"

Mille-feuille croustillant de framboise et

Crème mousseline à la vanille naturelle

Crispy mille feuille with raspberry and vanilla cream

50 euros (Menu en 5 services)

MENU TRADITION

Déclinaison de truite mi-fumée à l'écrasée de pommes de terre et jeunes poireaux

Haf-smoked trout variation with mashed potatoes and leeks

OU

Croustillant d'œuf de poule mollet aux légumes du potager et copeaux de serrano

Crispy Soft-boiled egg with vegetables and Serrano ham

Dos de cabillaud skrei étuvé à l'écume anisée

Steamed Skrei Cod-fish loin with aniseed mousse

OU

Noisettes de cochon rôties, mousseline de cèleri rave et pommes caramélisées

Pork balls, celeriac mousse and caramelised apples

La pomme tatin en chaud-froid au caramel salé

Apple tatin tart with salted caramel

OU

La fraise façon vacherin et sa crème au citron vert

Strawberry "vacherin" with red fruit sorbet and green lemon cream

29 euros (entrée, plat et dessert)

Gaëlle et Christophe DODARD

The text "Gaëlle et Christophe DODARD" is written in a stylized, italicized font. The letters are filled with a gradient from blue at the top to yellow at the bottom. Below the text is a shadow effect consisting of multiple horizontal lines that create a sense of depth and movement.