

NOUVELLE CARTE *Restaurant*

TOUS LES VENDREDIS ET
SAMEDIS SOIR

PENSEZ À RÉSERVER

Au 05.58.03.10.44
Ou directement sur le site internet

1095 route de marquestau, 40190, Hontanx



Œuf parfait cuit à 63 °C de la ferme de Litche, écrasé de
topinambour, crème de morille 14 €

Étuvée de poireaux servis en vinaigrette à la noisette,
gésiers de canard confit et copeaux de foie gras 15 €

Campagne et gourmandise : chariot de terrines et
rillettes à l'ancienne, élaborées par le chef 18 €



Joue de bœuf braisée servie en feuille de chou, carottes
de sable des Landes, jus réduit lentement au madère 20 €

Noix de Saint-Jacques juste saisies au lard paysan, haricots
tarbais mijotés au jus de cèpes, éclats de châtaignes 23 €

Tournedos de jarret de porc façon rossini, pétales
d'oignons doux confits 24 €



Le russe maison praliné à la cacahuète de Soustons,
émulsion lactée au clandestino 7 €

Clémentines en sabayon au floc de Gascogne, biscuit madeleine,
granité au brûlot 7 €

La croustade de poire, frangipane expresso et noisettes
torréfiées, crème légère au poivre long 7 €

Réservation au 05.58.03.10.44 ou sur le site internet
marquestau.com

