



Grand Hôtel d'Orléans

Hôtel *** & Restaurant - Séminaires

Menu Saveurs

2 plats à 42 € et 3 plats à 48 €

Nos formules

2 plats	42,00 €
3 plats	48,00 €

Entrées

Pressé de foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit en imprégnation de vin blanc sec, sous un confit de coings, brioche feuilletée, frivolités de fruits secs

Coquilles Saint-Jacques aux agrumes, tuile encre de seiche sur riz croquant vénéré

Plats

Pavé de boeuf façon Rossini, sauce foie gras et morilles, gâteau de pommes de terre au beurre salé et légumes grillés

Blanquette de Lotte à la Lacaunaise, purée de céleri rave

Desserts

LE GOULU H25 : Rose des sables sous son dôme chocolat mousse matcha

Bulle exotique : Ananas/mangue/banane flambés au rhum, sablé et mousse passion