

Invitation à la randonnée gourmande



La famille Saint-Martin
1 rue Lamarque
65400 Saint-Savin France
Tel : 05 62 97 02 28
www.hotel-leviscos.com
contact@hotel-leviscos.com

 les Collectionneurs
Restaurateurs, Hôtelliers, Voyageurs



Qu'il est doux d'être ici et facile d'y oublier le monde

Entrez dans l'univers d'Alexis Saint-Martin.
Laissez-vous guider autour de ses menus

MENU « DECOUVERTE » 51 €

Au choix

Foie gras au torchon pickles de garbure

Ou

Chaud froid de crevettes aux épices Pondichéry et
velouté de courge

Ou

Arlequin de betterave glace au lait de coco et gingembre

Au choix

Suprême de pintade confite, étuvée de chou,
jus de rôti et émulsion de raifort

Ou

Dôme de truite en feuilleté, mousseline de céleri

Ou

Œuf cocotte aux cèpes revisité

Au choix

Macaron et crème glacée à la nougatine
(recette primée en 1990)

Ou

Ceviche d'agrumes au Grand Marnier sorbet à la bergamote

Ou

Croustillant au chocolat crème glacée à la passion



Menu Héritage 84 €

Pour commencer en dégustation

Foie gras au torchon pickles de légumes de Garbure

et

Tastou au foie gras et à la truffe

Au choix

Carré de Porc Noir Macaronis à la truffe

Ou

Saint Jacques rôties étuvée de poireaux aux cèpes émulsion de frisure

Au choix

Baba au rhum crème glacée à la vanille bourbon

Ou

Sorbet poire et eau de vie de chez Brana

Menu jeune gourmet « initiation au goût »

Jusqu'à 12 ans

Jambon de montagne

Burger de porc gascon

Crème glacée à la vanille bourbon

Entrée + plat + dessert 22 €

Plat + dessert 16 €



La famille Saint-Martin
1 rue Lamarque
65400 Saint-Savin France
Tel : 05 62 97 02 28
www.hotel-leviscos.com
contact@hotel-leviscos.com

Prix net TTC - Boisson en sus, carafe d'eau gratuite. Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.
Tout changement dans les menus entraîne un supplément

La carte SUGGESTIONS DE LA SAISON

Entrées

| | |
|---|------|
| Medley de salade et petits légumes | 18 € |
| Arlequin de betterave glace au gingembre | 25 € |
| Chaud froid de crevettes aux épices Pondichéry et velouté de courge | 29 € |
| Jambon de Noir de Bigorre | 29 € |
| Foie gras au torchon pickles de garbure | 37 € |
| Tastou au foie gras et à la truffe jus concentré de canard | 39 € |

Plats

| | |
|---|------|
| Garbure végétale « Les légumes rien que les légumes » | 30 € |
| Œuf cocotte aux cèpes revisité dans sa brioche | 30€ |
| Dôme de truite en feuilleté, mousseline de cèleri | 32€ |
| Suprême de pintade confite, étuvée de chou, jus de rôti et émulsion de raifort | 35 € |
| Carré de Porc Noir de Bigorre macaronis à la truffe | 46 € |
| Saint Jacques rôties étuvée de poireaux aux cèpes émulsion de frisure | 46 € |

Vous avez le souvenir de quelques plats, n'hésitez pas à nous les demander, sur commande quelques jours à l'avance, nous nous ferons un plaisir de vous les préparer.

Au printemps, vous retrouverez nos « classiques » le foie gras rôti au melon, la sole aux morilles...



Desserts à la Carte

Sélection de Fromages des Pyrénées 16 €

Desserts

Ceviche d'agrumes au Grand Marnier,
sorbet à la bergamote 14 €

Macaron et crème glacée à la nougatine 14 €

Croustillant au chocolat crème glacée à la passion 14 €

Baba au rhum crème glacée à la vanille bourbon 17 €

Sorbet poire et eau de vie de chez Brana 17 €

*Le Viscos vous propose 12 chambres et suites de charme.
Le confort de la maison, le service de l'hôtel à partir de 103€/nuit
Toute l'année « offre spéciale nuitée et gourmandise »
en fonction des saisons*

Pour vos réceptions privées ou de travail, salon privatisable

*Sans oublier nos différentes formules de bons cadeaux
pour faire plaisir à vos proches, amis et collègues*

Restez à l'affût de nos dernières promos sur notre site
et nulle part ailleurs

www.hotel-leviscos.com

*Sur la place du village, le Bistrot de l'Abbaye ; Pour l'apéritif, le goûter, une petite
faim ou la garbure, la pâtisserie...
Une cuisine simple et goûteuse.*



La famille Saint-Martin
1 rue Lamarque
65400 Saint-Savin France
Tel : 05 62 97 02 28
www.hotel-leviscos.com
contact@hotel-leviscos.com



Nos produits

Cèpes glanés dans les Pyrénées

Truite des Pyrénées par Franck Pomarez

La marée de nos côtes françaises

AOC Porc Noir de bigorre sélectionné et affiné par Pierre Sajous Argelès-Gazost

Volaille sélectionnée par la famille Biraben à Beuste

Fromage sélectionné et affiné par Jordan Nebout à Argelès-Gazost

Chocolat de la maison Valrhona issu de l'agriculture raisonnée et équitable

| | Gluten | Sésame | Fruits à coques | Crustacés | Molusques | Poisson | Viande | Porc | Oeuf | Lait | Arachide | Sulfites | Soja | Lupin | Moutarde | Celeri |
|---------------------------|--------|--------|-----------------|-----------|-----------|---------|--------|------|------|------|----------|----------|------|-------|----------|--------|
| Medley de Salade | | | X | | | | | | | | | X | | | | X |
| Chaud froid de crevettes | | | | X | | | | | | X | | X | | | | |
| Arlequin de betterave | | | | | | | | | | | | X | | | | |
| Jambon de Porc | | | | | | | | X | | | | | | | | |
| Foie gras au torchon | | | | | | | X | | | | | X | | | | X |
| Tastou de foie gras | X | | | | | | X | | | X | | X | | | | |
| Garbure végétale | X | | | | | | | | | | | | | | | X |
| Burger | X | | | | | | X | X | X | X | | | | | | |
| Oeuf cocotte | X | | | | | | | | X | X | | X | | | | X |
| Suprême de pintade | | | | | | | X | | | X | | X | | | | |
| Carré de Porc Noir | X | | | | | | X | X | | X | | | | | | X |
| Saint-Jacques roties | X | | | | X | | | | | X | | X | | | | |
| Sélection de fromages | | | | | | | | | | X | | | | | | |
| Macaron | | | X | | | | | | X | X | | | | | | |
| Ceviche d'agrumes | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Croustillant au chocolats | X | | X | | | | | | X | X | | | | | | |
| Baba au rhum | X | | | | | | | | X | X | | | | | | |
| Sorbet poire | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Coupe glacée enfant | | | | | | | | | X | X | | | | | | |



La famille Saint-Martin
1 rue Lamarque
65400 Saint-Savin France
Tel : 05 62 97 02 28
www.hotel-leviscos.com
contact@hotel-leviscos.com

« La gastronomie est l'art d'utiliser
la nourriture pour créer le bonheur. »
Theodore Zeldin

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

