

## 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](http://www.hotel-leviscos.com)  
[contact@hotel-leviscos.com](mailto:contact@hotel-leviscos.com)



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

Step into Alexis ' universe and let yourself be carried away by the journey of his menus.

## MENU « DECOUVERTE » 55 €

### Au choix

Foie gras au torchon, pickles de légumes de garbure

Traditional foie gras terrine with pickles

Ou

Velouté de betterave émulsion de raifort

Beetroot velouté with horseradish foam

Ou

Vinaigrette de truite mode gribiche

Trout with vinaigrette, gribiche sauce

### Au choix

Suprême de pigeon, pastilla de cuisses

et légumes aux épices douces

Roasted pigeon, vegetables with mild spices

Ou

Gnocchis de topinambour sauce périgueux

Jerusalem artichoke gnocchis with perigueux sauce

Ou

Gambas bichonnées au Porc Noir de Bigorre, soccarat de riz

wrapped prawns with pork, crispy rice soccarat

### Au choix

Timbale plombière aux fruits confits, amandes et pistaches

Frozen nougat with candied fruits

Ou

Ceviche d'ananas pina colada, glace au lait de coco

Pineapple salad pina colada with coconut ice cream

Ou

Eclair façon tatin, crème glacée au caramel

Tatin-style éclair with caramel ice cream



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

**Tout changement dans les menus entraîne un supplément**

A heartfelt invitation to savor our father's signature creations, where each dish celebrates the finest ingredients and the timeless craftsmanship of our house.

## Menu Héritage 85 €

### Pour commencer en dégustation

Foie gras au torchon pickles de légumes de Garbure

Traditional foie gras terrine with pickles

**et**

Tastou au foie gras et à la truffe

Seared fresh foie gras with truffle and poultry jus

(the house's signature starter)

### Au choix

Carré de Porc Noir de Bigorre macaronis à la truffe

Tender and juicy pork chop, served with truffle-stuffed macaroni

**Ou**

Saint-Jacques rôties et macaronis à la truffe

Seared scallops, served with truffle-stuffed macaroni

### Au choix

Baba au rhum crème glacée à la vanille Bourbon

Rum cake with Bourbon vanilla

**Ou**

Sorbet poire et eau de vie de chez Brana

Pear sorbet topped with pear brandy

---

### Menu jeune gourmet « initiation au goût »

Jusqu'à 12 ans

Foie gras au torchon

Burger de porc gascon

Crème glacée à la vanille bourbon

Entrée + plat + dessert 24 €

Plat + dessert 17 €



La famille Saint-Martin  
1 rue Lamarque  
65400 Saint-Savin France  
Tel : 05 62 97 02 28  
[www.hotel-leviscos.com](http://www.hotel-leviscos.com)  
[contact@hotel-leviscos.com](mailto: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

### Appetizers

|   |      |
|---|------|
| Medley de salade et de petits légumes<br>Green salad with seasonal vegetables and avocado   | 20 € |
| Velouté de betterave émulsion de raifort<br>Beetroot velouté with horseradish foam  | 29 € |
| Vinaigrette de truite mode gribiche<br>Trout with vinaigrette, gribiche sauce   | 29 € |
| Jambon de Noir de Bigorre<br>Cured ham  | 30 € |
| Foie gras au torchon pickles de garbure<br>Traditional foie gras terrine with pickles   | 37 € |
| Tastou au foie gras et à la truffe jus concentré de canard<br>Seared fresh foie gras with truffle and poultry jus (the house's signature starter) | 39 € |

### First Courses

|   |      |
|---|------|
| Suprême de pigeon,<br>pastilla de cuisses et légumes aux épices douces<br>Roasted pigeon with vegetables with mild spices | 34 € |
| Gnocchis de topinambour sauce périgieux<br>Jerusalem artichoke gnocchis with perigieux sauce                              | 34 € |
| Gambas bichonnées au Porc Noir de Bigorre, soccarat de riz<br>wrapped prawns with pork, crispy rice soccarat              | 34 € |
| Garbure végétale<br>« Les légumes rien que les légumes »<br>Traditional garden vegetable stew from the region             | 36 € |
| Carré de Porc Noir de Bigorre macaronis à la truffe<br>Tender and juicy pork chop, served with truffle-stuffed macaroni   | 46 € |
| Saint-Jacques rôties et macaronis à la truffe<br>Atlantic white fish fillet, served with truffle-stuffed macaroni         | 46 € |



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

## Desserts à la Carte

Sélection de Fromages des Pyrénées 16 €  
An artisanal selection of Pyrenean cheeses

### Desserts

Timbale plombière aux fruits confits, amandes et pistaches 14 €  
Frozen nougat with candied fruits

Ceviche d'ananas pina colada, glace au lait de coco 14 €  
Pineapple salad pina colada with coconut ice cream

Eclair façon tatin, crème glacée au caramel 14 €  
Tatin-style éclair with caramel ice cream

Baba au rhum crème glacée à la vanille bourbon 17 €  
Rum cake with Bourbon vanilla

Sorbet poire et eau de vie de chez Brana 17 €  
Pear sorbet topped with pear brandy

*Le Viscos vous propose 12 chambres et suites de charme.  
Le confort de la maison, le service de l'hôtel à partir de 105€/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](http://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](http://www.hotel-leviscos.com)  
[contact@hotel-leviscos.com](mailto:contact@hotel-leviscos.com)



## Nos produits

Cèpes glanés dans les Pyrénées

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      |
| Vinaigrette de truite   |        |        |                 |           |           | X       |        |      |      |      |          |          |      |       | X        |        |
| Velouté de betterave    |        |        | X               |           |           |         |        |      |      |      |          |          | X    |       |          |        |
| Jambon de Porc          |        |        |                 |           |           |         |        | X    |      |      |          |          |      |       |          |        |
| Foie gras au torchon    | X      |        |                 |           |           |         | X      |      |      |      |          | X        |      |       |          | X      |
| Tastou de foie gras     | X      |        |                 |           |           |         | X      |      |      | X    |          |          |      |       |          |        |
| Garbure végétale        | X      |        |                 |           |           |         |        |      |      |      |          |          |      |       |          | X      |
| Burger                  | X      |        |                 |           |           |         | X      | X    | X    | X    |          |          |      |       |          |        |
| Suprême de pigeon       | X      |        |                 |           |           |         | X      |      |      | X    |          |          |      |       |          | X      |
| Gnocchis de topinambour |        |        |                 |           |           |         |        |      |      |      |          |          |      |       |          |        |
| Gambas bichonnées       |        |        |                 | X         |           |         |        | X    |      |      |          | X        |      |       |          | X      |
| Carré de Porc Noir      | X      |        |                 |           |           |         | X      | X    |      | X    |          | X        |      |       |          | X      |
| Saint-Jacques           | X      |        |                 |           |           | X       |        |      | X    | X    |          | X        |      |       |          | X      |
| Sélection de fromages   |        |        |                 |           |           |         |        |      |      | X    |          |          |      |       |          |        |
| Timbale plombière       |        |        | X               |           |           |         |        |      | X    | X    |          |          |      |       |          |        |
| Ceviche d'ananas        |        |        |                 |           |           |         |        |      |      |      |          |          |      |       |          |        |
| Eclair façon tatin      | 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

Ω Teritoria

