

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



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 » 58 €

Au choix

Foie gras au torchon, pickles de légumes de garbure

Traditional foie gras terrine with pickles

Ou

Tarte fine au crabe et concombre, sauce vierge

Fine crab and cucumber tart with sauce vierge

Ou

Velouté de tomates confites, crème douce à l'ail rose

Veloute of slow-roasted tomatoes, mild pink garlic cream

Au choix

Suprême de pigeon, cuisses confites et mousseline de petits pois

Roasted pigeon, pea mousseline

Ou

Fondant de céleri à la truffe

Celeriac with truffe

Ou

Truite fondante aux herbes, linguines de courgettes

Delicately cooked trout with herbs, zucchini linguine

Au choix

Moelleux au chocolat et son sorbet à la framboise

Chocolate fondant with raspberry sorbet

Ou

Ceviche de fraises, crème glacée végétale à la fleur d'oranger

strawberry ceviche, orange blossom ice cream

Ou

Riz Imperatrice « Masako » aux saveurs japonaises

« Masako » Imperial rice with japanese flavors



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 €

Deux petites entrées pour commencer la 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

La marée du moment

The tide of the moment

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
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 Green salad with seasonal vegetables	20 €
Velouté de tomates confites, crème douce à l'ail rose Veloute of slow-roasted tomatoes, mild pink garlic cream	29 €
Tarte fine au crabe et concombre, sauce vierge Fine crab and cucumber tart with sauce vierge	29 €
Jambon de Noir de Bigorre Cured ham	30 €
Foie gras au torchon pickles de garbure Traditional foie gras terrine with pickles	37 €
Tastou au foie gras et à la truffe jus concentré de canard Seared fresh foie gras with truffle and poultry jus (the house's signature starter)	39 €

First Courses

Suprême de pigeon, cuisses confites et mousseline de petits pois Roasted pigeon, pea mousseline	34 €
Fondant de céleri à la truffe Celeriac with truffe	34 €
Truite fondante aux herbes, linguines de courgettes Delicately cooked trout with herbs, zucchini linguine	34 €
Garbure végétale « Les légumes rien que les légumes » Traditional garden vegetable stew from the region	36 €
Carré de Porc Noir de Bigorre macaronis à la truffe Tender and juicy pork chop, served with truffle-stuffed macaroni	46 €
La marée du moment The tide of the moment	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

Moelleux au chocolat et son sorbet à la framboise 14 €
Chocolate fondant with raspberry sorbet

Ceviche de fraises, crème glacée végétale à la fleur d'oranger 14 €
strawberry ceviche, orange blossom ice cream

Riz Imperatrice « Masako » aux saveurs japonaises 14 €
« Masako » Imperial rice with japanese flavors

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 106€/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 rôtisserie...
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

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
Tarte fine au crabe	X			X											X	
Velouté de tomates																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						
Fondant de céleri													X			X
Truite fondante						X			X							
Carré de Porc Noir	X						X	X		X		X				X
La marée du moment	X			X	X	X			X	X		X				X
Sélection de fromages										X						
Moelleux au chocolat	X		X						X	X						
Ceviche de fraises																
Riz Impératrice									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

