

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

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

MENU « DECOUVERTE » 55 €

Au choix

Foie gras au torchon, pickles de légumes de garbure

Ou

Terrine de carottes confites à la Sultane,
onctueux de pois chiche à l'ail noir

Ou

Escabèche de crevettes, rémoulade de fenouil et tomate confite

Au choix

Suprême de pigeon et
son parmentier de cuisses confites aux petits pois

Ou

Petits choux farcis aux céréales et légumes rôtis

Ou

Truite fondante Argenteuil, sauce mousseline

Au choix

Timbale plombière aux fruits confits, amandes et pistaches

Ou

Ceviche d'agrumes au Grand Marnier et son sorbet

Ou

Paris Brest « passionné », crème légère à la noisette et
gelée de fruit de la passion

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 €

Tout changement dans les menus entraîne un supplément



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

Une invitation à savourer les plats signature de
notre père, où chaque création met en lumière l'excellence
de nos produits et le savoir faire de notre maison

Menu Héritage 85 €

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 de Bigorre macaronis à la truffe

Ou

Filet de seriole et macaronis à la truffe

Au choix

Baba au rhum crème glacée à la vanille bourbon

Ou

Sorbet poire et eau de vie de chez Brana



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 de petits légumes	20 €
Terrine de carottes confites à la Sultane, onctueux de pois chiche à l'ail noir	29 €
Escabèche de crevettes, rémoulade de fenouil et tomate confite	29 €
Jambon de Noir de Bigorre	30 €
Foie gras au torchon pickles de garbure	37 €
Tastou au foie gras et à la truffe jus concentré de canard	39 €

Plats

Suprême de pigeon et son parmentier de cuisses confites aux petits pois	34 €
Petits choux farcis aux céréales et légumes rôtis	34€
Truite fondante Argenteuil, sauce mousseline	34€
Garbure végétale « Les légumes rien que les légumes »	36 €
Carré de Porc Noir de Bigorre macaronis à la truffe	46 €
Filet de Seriole et macaronis à la truffe	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. (minimum de 4 personnes)

Desserts à la Carte

Sélection de Fromages des Pyrénées 16 €

Desserts

Timbale plombière aux fruits confits, amandes et pistaches 14 €

Ceviche d'agrumes au Grand Marnier et son sorbet 14 €

Paris Brest « passionné », crème légère à la noisette 14 €

et gelée de fruit de la passion

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 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

*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

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
Terrine de carottes		X										X				X
Escabèche de crevettes				X								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						
Petits choux farcis aux céréales																X
Truite fondante						X			X	X		X				
Carré de Porc Noir	X						X	X		X		X				X
Filet de Seriole	X					X			X	X		X				X
Sélection de fromages										X						
Timbale plombière			X						X	X						
Ceviche d'agrumes																
Paris Brest	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

