

# ADOUR

DINER

DÉCOUVERTE SOIR

En 3 services à la carte

75 €



ADOUR

En 4 services

95 €

Pour l'ensemble des convives



PRESTIGE

En 5 services

115 €

Pour l'ensemble des convives



ACCORDS DU SOMMELIER

Adour 45€

Prestige 55€

Pour l'ensemble des convives

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.  
Selon les dispositions régies par le décret 2002-1465 en date du 17/12/2002, le restaurant Adour ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de sa viande bovine - PRINTEMPS 2022

## ENTRÉE ∪ STARTER

**Terrine de canard et foie gras, condiment rhubarbe, pickles de légumes**

Duck and foie gras terrine, rhubarb condiment, pickled vegetables

**Filet de maquereau mariné, algues fraîches, concombre et aneth**

Marinated mackerel fillet, fresh seaweed, cucumber and dill

**Oeuf de poule fermier mollet, brocolis et anguille fumée, noisette**

Soft-boiled farm egg, broccoli and smoked eel, hazelnut

## PLAT ∪ MAIN

**Maigre à la vapeur, fenouil confit et tarama, beurre blanc au sureau**

Steamed meagre, confit fennel and tarama, beurre blanc with elderflower

**Suprême de volaille jaune des Landes fondant, sucrine grillée et petits pois**

Tender corn-fed chicken breast, grilled baby gem and green peas

**Quasi de veau rôti, légumes de printemps et poitrine fumée, pistou de persil**

Roasted rump of veal, spring vegetables and smoked bacon, parsley pesto

## FROMAGE & DESSERT ∪ CHEESE & DESSERT

**Sélection de fromages affinés, mesclun de salade**

Selection of cheeses, mix salad leaves

**Variation vanille, sarrasin et citron**

Vanilla delight, buckwheat and lemon

**Fraises Mara des bois acidulées, crème légère et tagète**

Tangy Mara des bois strawberries, light cream and marigold

**Noisette et chocolat bahibe, glace au grué de cacao**

Hazelnut and bahibe chocolate, cocoa nib ice cream

**NET PRICE IN EURO, TAXES & SERVICE INCLUDED**

**If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.**

**According to the legal requirement controls by the decree dated December 17, 2002 n°2002-1465, Adour restaurant and its suppliers, engage and guarantee the French origin of its bovine meat - SPRING 2022**