

ADOUR

DÎNER

PLAISIR

EN 3 SÉQUENCES, SELON VOTRE CHOIX
IN 3 SEQUENCES, ACCORDING TO YOUR CHOICE



CURIOSITÉ

EN 4 SÉQUENCES, SELON LE CHOIX DU CHEF SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
IN 4 SEQUENCES, ACCORDING TO THE CHEF SELECTION SERVED FOR THE WHOLE TABLE



HARMONIE

EN 5 SÉQUENCES, SELON LE CHOIX DU CHEF SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
IN 5 SEQUENCES, ACCORDING TO THE CHEF SELECTION SERVED FOR THE WHOLE TABLE

SUGGESTION DU SOMMELIER 10 CL

2 VERRES DE VIN

20€

3 VERRES DE VIN

30€

4 VERRES DE VIN

38€

5 VERRES DE VIN

45€

AUTOMNE 2024 x PRIX NETS EN EURO x TAXES ET SERVICE COMPRIS

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 ses viandes

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.

ENTRÉE ∪ STARTER

Thon albacore de ligne à peine cuit, navet et cacahuètes, pesto de fanes
Lightly cooked line-caught albacore tuna, turnip and peanut, top pesto

Terrine d'effiloché de jarret de cochon et foie gras de canard, chutney de pomme et cranberry
Pulled pork shank and duck foie gras terrine, apple and cranberry chutney

Chou-fleur confit, brocolis et noisette, caviar baeri Français, crème à l'échalote 
Confit cauliflower, broccoli and hazelnut, French baeri caviar, shallot cream

PLAT ∪ MÛIN

Noix de Saint-Jacques dorées, topinambour, cresson et cédrat
Seared sea scallops, Jerusalem artichoke, watercress and citron

Filet mignon de cochon rôti, carottes et pommes grenailles, sauce charcutière
Roasted pork tenderloin, carrots and baby potatoes, charcutière sauce


Suprême de volaille de la ferme de Luteau, endive braisée, blé vert et noix, jus au vin jaune
*Supreme of chicken from the Luteau house, braised endive,
green wheat and walnuts, vin jaune jus*

Cookpot de légumes de saison 
Cookpot of seasonal vegetables

FROMAGE & DESSERT ∪ CHEESE & DESSERT

Sélection de fromages affinés, mesclun de salade
Selection of cheeses, mix salad leaves

Composition clémentine, châtaigne et potimarron
Clementine, chestnut and pumpkin composition

Création du moment 
Inspiration of the moment

Chocolat manjari, sarrasin et shiso rouge
Manjari chocolate, buckwheat and red shiso