

ADOUR

DINER

DÉCOUVERTE

En 3 services à la carte

59 €



ADOUR

En 4 services

89 €

Pour l'ensemble des convives



PRESTIGE

En 5 services

109 €

Pour l'ensemble des convives



ACCORDS DU SOMMELIER

Adour **35€**

Prestige **45€**

Pour l'ensemble des convives

PRINTEMPS 2021 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 européenne de sa viande bovine

ENTRÉE ∪ STARTER

Tartare de maigre mariné au citron, pastèque, féta et menthe fraîche

Marinated meagre tartar with lemon, watermelon, feta and fresh mint

Terrine de jarret de porc et estragon, moutarde, chutney de figues et framboises

Pork shank and tarragon terrine, mustard, fig and raspberry chutney

**Tomates anciennes, olives noires et pesto de basilic,
émulsion burrata, eau de tomate infusée au gingembre**

Heirloom tomatoes, black olives and basil pesto, burrata emulsion, ginger-infused tomato water

PLAT ∪ MAIN

Cabillaud à la vapeur, ratatouille niçoise, courgette farcie, basilic et sauce au tarama fumé

Steamed cod, ratatouille niçoise, stuffed courgette, basil and smoked tarama sauce

**Filet de bœuf de Rhône Alpes, gâteau de pomme de terre, oignons caramélisés et anchois, sauce
aux poivres**

Beef filet from Rhône Alpes, potato composition, caramelised onions and anchovies, peppercorn
sauce

Suprême de volaille fermier, la cuisse en cromesquis, risotto, champignons des bois et riquette

Supême of farm poultry, chicken thigh croquette, risotto, mushrooms and arugula

FROMAGE & DESSERT ∪ CHEESE & DESSERT

Sélection de fromages affinés, chutney d'oignons doux et cassis, mesclun de salade

Selection of cheeses, onion and black currant chutney, mix salad

Chocolat guanaja et café pur arabica, opaline

Guanaja chocolate and arabica coffee, opaline

Pêche jaune et myrtille, mousse légère au thé jasmin, granité pêche

Yellow peach and blueberry, jasmine tea mousse, peach granita

Figue rôtie, mûres, biscuit moelleux à la pistache

Roasted fig, blackberries, soft pistachio cookie