

ADOUR

DÉJEUNER

DÉCOUVERTE

2 SÉQUENCES, SELON VOTRE CHOIX

2 SEQUENCES, ACCORDING TO YOUR CHOICE

55 €



PLAISIR

3 SÉQUENCES, SELON VOTRE CHOIX

3 SEQUENCES, ACCORDING TO YOUR CHOICE

65 €



SUGGESTION DU SOMMELIER

2 verres de vin 10^{CL} PAR PERS

2 glasses of wine

20 €

3 verres de vin 10^{CL} PAR PERS

3 glasses of wine

30 €

HIVER 2026 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.


LA TRUFFE NOIRE

CHOISISSEZ VOTRE PLÔT, NOUS L'AJOUTONS POUR EXALTER DU MIEUX SON PARFUM.
SUPPLEMENT DE 10€

ENTRÉE ∪ STARTER

Œuf de poule fermier poché, rémoulade de céleri et Granny Smith, caviar osciètre gold 
Poached farm egg, remoulade celeriac and Granny Smith, ossetra gold caviar

Noix de Saint-Jacques au naturel, salade de pomme de terre et truffe noire
Sea scallops in its natural way, potato and black truffle salad


Chou-fleur multicolore, noisettes et jambon Ibérique de Bellota 
Rainbow cauliflower, hazelnuts, and Bellota Iberico ham

PLÔT ∪ MAIN

Pêche de ligne du jour à la vapeur, galette de panais et carotte, sucs de crustacés
Line-caught fish of the day, parsnip and carrot crisp, shellfish reduction


Joue de bœuf fondante, butternut confit et chou de Bruxelles, condiment airelle
Tender beef cheek, confit butternut squash and Brussels sprout, cranberry condiment


Volaille demi-deuil, légumes d'hiver, sauce suprême truffée
Free-range chicken breast, winter vegetables, truffled suprême sauce

Pleurotes du panicaut rôtis, haricots et chou kale, jus végétal 
Roasted king oyster mushrooms, beans and kale, vegetal jus

FROMAGE & DESSERT ∪ CHEESE & DESSERT

Sélection de fromages affinés de la maison Bordier, mesclun de salade
Selection of cheeses from Maison Bordier, mixed salad leaves

Composition kiwi et verveine, sorbet herbes fraîches 
Kiwi and verbana composition, fresh herb sorbet

Création du moment 
Inspiration of the moment

Chocolat manjari, thé noir et graines de courge
Manjari chocolate, black tea and pumpkin seeds