ADOUR

DÎNER

PASSION

3 SÉQUENCES, SELON VOTRE CHOIX

3 SEQUENCES, ACCORDING TO YOUR CHOICE

75 €

CURIOSITÉ

4 SÉQUENCES, SELON LE CHOIX DU CHEF SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

4 SEQUENCES, ACCORDING TO THE CHEF SELECTION SERVED FOR THE WHOLE TABLE

95 €

HARMONIE

5 SÉQUENCES, SELON LE CHOIX DU CHEF SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

5 SEQUENCES, ACCORDING TO THE CHEF SELECTION SERVED FOR THE WHOLE TABLE

110 €

SUGGESTION DU SOMMELIER

2 VERRES DE VIN 2 GLASSES OF WINE 2*10 CL

22 €

3 VERRES DE VIN 3 GLASSES OF WINE 3*10 CL

32 €

4 VERRES DE VIN 4 GLASSES OF WINE 4*10 CL

32 €

5 VERRES DE VIN 5 GLASSES OF WINE 5*10 CL

32 €

AUTOMNE 2025 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

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

Noix de Saint-Jacques saisies, topinambour et orange, fumet au lait de coco
Seared sea scallops, Jerusalem artichoke and orange, coconut milk broth

Chou-fleur multicolore, noisette et jambon Ibérique de Bellota
Rainbow cauliflower, hazelnut and Bellota Iberico ham

PLAT ◡ MAIN

Pêche de ligne du jour à la vapeur, pomme de terre et panais, sucs de crustacés
Line-caught fish of the day, potato and parsnip, shellfish reduction

Pièce de bœuf dorée, butternut et châtaigne, chou de Bruxelles, condiment airelle
Seared beef, butternut squash and chestnut, Brussels sprout, cranberry condiment

Filet de canard colvert au jus, épeautre, trompette de la mort, salsifis et noix
Fillet of mallard duck with jus, spelt, black trumpet, salsify and walnut

Pleurotes du panicaut rôtis, haricot et chou kale
Roasted king oyster mushrooms, bean and kale

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 céleri, raisin et rhum ambré
Celeriac, grape and amber rum composition

Création du moment
Inspiration of the moment

Chocolat manjari, thé noir et graine de courge
Manjari chocolate, black tea and pumpkin seed

écotable®