

ADOUR

DÎNER

PASSION

75€

EN 3 SÉQUENCES, SELON LE CHOIX DU CHEF SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
IN 3 SEQUENCES, ACCORDING TO THE CHEF SELECTION SERVED FOR THE WHOLE TABLE



CURIOSITÉ

95€

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

110€

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} PGR PERS

2 VERRES DE VIN

22€

3 VERRES DE VIN

32€

4 VERRES DE VIN

40€

5 VERRES DE VIN

47€

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.

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

PLAT ∪ MAIN

Pêche de ligne du jour à la vapeur, asperges vertes et panisse, sucs de cuisson
Steamed line-caught fish of the day, green asparagus and panisse, cooking jus

Poitrine de cochon confite, épinards à peine tombés, macaroni légèrement gratinés
Confit pork belly, quik-sautéed spinach leaves, lightly gratinated macaroni

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

Champignon portobello piqué de Comté, haricot et chou kale 
Portobello mushroom studded with Comté, 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 kiwi et verveine, sorbet herbes fraîches
Kiwi and verbena 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