



L·AMANDIER

HÔTEL & RESTAURANT | 1897

MENUS ET FORMULES

NOS FORMULES :

DEJEUNER : DU LUNDI AU VENDREDI

DINER : DU LUNDI AU JEUDI

Le Menu du Jour et les Formules ne sont pas servis les jours fériés

MENU DU TERROIR

“ACCENT DU SUD-OUEST”

28.00€

Garbure

ou

Financier au Magret Fumé et Figs, Crème de Maïs

Poisson du Marché et Ses Légumes du Moment

ou

Cuisse de Canette Farçie aux Pommes Royal Gala

Pomme Darphin, Jus au Marsala

Sélection de Fromages Affinés au Lait de Vache, au Lait de Chèvre et Pur Brebis de la Bergerie du Tilh à Artigueloutan
Condiment Poire - Coing aux Epices

ou

Crèmeux Vanille, Poire Pochée au Jurançon
Façon Belle Hélène

Brownie aux Noix de Pecan

Sorbet Poire

Boissons Non Comprises

MENU ENFANT

Plaisir pour nos petits gourmands

10.00€

Aiguillettes de Poulet Panées, Frites

OU

Steak Haché, Frites

Glace Surprise

Sirop à l'Eau au Choix

NOS FORMULES DU MIDI

MENU DU JOUR COMPLET 18.00€

Garbure + Entrée + Plat du Jour + Dessert + Café
Vin Compris : 25 cl A.O.C Saint-Mont 13° Rouge ou Rosé

MENU DU JOUR 16.00€

Garbure ou Entrée + Plat du Jour + Dessert + Café
Vin Compris : 25 cl A.O.C Saint-Mont 13° Rouge ou Rosé

FORMULE à 13.00€

Entrée + Plat du Jour

ou

Plat du Jour + Dessert

Boisson Non Comprise

PLAT DU JOUR à 10.50€

Boisson Non Comprise

NOTRE FORMULE DU SOIR

MENU DU SOIR 18.00€

Garbure OU Entrée + Plat du Jour + Dessert

Boisson Non Comprise

L'ASSIETTE DE L'AMANDIER à 18.00€

UNIQUEMENT LE SAMEDI MIDI (Sauf Jour Férié)

Plat du Jour et sa Garniture
avec 2 Tranches de Fromage de Brebis
+ Dessert du Jour
Boisson Non Comprise

Notre équipe de cuisine peut adapter vos plats selon vos intolérances ou allergies ou régimes alimentaires. N'hésitez pas à demander lors de la prise de commande.



Notre Carte

Nos Entrées :

Financier au Magret Fumé et Figues, Crème de
Maïs 9.50€



Allumette Foccacia, Saumon Mariné en Gravelax,
Fromage Frais au Sel de Guérande,
Gelée de Betterave et Pickles de Légumes



Crèmeux de Panais, Ravioles de Potimarron
et Châtaigne, Crumble aux Graines de Courge
13.00€
12.00€

Nos Plats :

Pavé de Boeuf Mariné du Limousin,
Sauce du Chef,
Frites Maison et Salade Verte
21.00€



Poisson du Marché,
et Ses Légumes du Moment 19.00€



Filet de Bar Grillé à la Plancha,
Purée de Patate Douce et Girolles
Sauce Beurre Blanc aux Agrumes
21.00€

Nos Desserts :

Fromages Affinés de Nos Artisans Fromager

Sélection de Fromages Affinés au Lait de Vache, au Lait de Chèvre et Pur Brebis de la Bergerie du Tilh à
Artigueloutan, Condiment Cramberry-Fruits Rouges 9.00€

Crèmeux Vanille, Poire Pochée au Jurançon Façon Belle Hélène
Brownie aux Noix de Pecan , Sorbet Poire 8.00€

Bavarois au Chocolat Blanc et Framboise,
Biscuit Dacquoise au Thé Matcha 9.70€

Fraîcheur Pamplemousse et Ganache Montée au Marron,
Biscuit Joconde à la Vanille 9.20€

L'Assiette de Gourmandises

Créations Selon L'Inspiration du Chef 9.50€

FORMULES CARTE

Entrée + Plat + Dessert 36€

Plat + Dessert 27€

Planche Apéritive

12.00€

Jambon du Pays,
Charcuteries

Terroir



Garbure Béarnaise, Manchon de Canard Confit
9.50€



Tarte Fine aux Champignons et Topinambour,
Œuf Parfait, Emulsion à la Noisette
12.50€

Cuisse de Canette Farçie aux Pommes Royal
Gala Pomme Darphin, Jus au Marsala
19.00€



Côte de Veau Première Rissolée,
Butternut Rôti et Crème de Cèpes
20.00€



Notre Burger Maison Steak Haché du Boucher
150g, Comté, Coppa, Rostello, Compotée
d'Oignons Confits, Fromage Frais Fouetté
Ail et Fines Herbes et Frites Maison
18.00€

