



Le Pavillon Bleu

Hôtel - Bar - Terrasse | Hossegor

Room service

Réserver uniquement aux clients de l'hôtel.
Plats servis en bocaux.

Room service disponible jusqu'à 21h00.

Entrées

Terrine de Campagne au Piment d'Espelette	7,50 €
<i>La délicieuse recette du Déjeuner du Paysan... relevée par le Piment d'Espelette, une terrine qui chatouille.</i>	
Assiette de Serrano	8,00 €
Assiette de brebis	8,00 €
Assiette Serrano & Brebis	8,00 €

Plats

Gnocchis façon Provençale à l'Ail des Ours	16,00 €
<i>Ce plat 100% végétale, aux accents méridionaux, marie la rondeur des gnocchis et la douceur de la tomate séchée à la puissance de l'ail des ours et du piment de cayenne.</i>	
Blanquette de Volaille au Riz de Camargue	16,00 €
<i>Un grand classique de la cuisine française, viande de poule et riz de Camargue, une recette tendre et fondante.</i>	
Bœuf Bourguignon et ses Grenailles	16,00 €
<i>Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles</i>	
Pavé de Saumon et son écrasé de Pomme de Terre	16,00 €
<i>Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil.</i>	
Saucisse de Morteau & ses Lentilles	16,00 €
<i>Saucisse traditionnelle de Morteau mijotée avec lentilles, carottes et oignons, une recette goûteuse originaire de Franche-Comté.</i>	

Dessert

Crumble aux Pommes caramélisées

7,50 €

La douceur de la pomme caramélisée associée au crumble pour vous garantir un moment de gourmandise intense.