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 €
La délicieuse recette du Déjeuner du Paysan... relevée par le Piment d'Espelette, une terrine qui chatouille.

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 €
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.

Blanquette de Volaille au Riz de Camargue — 16,00 €
Un grand classique de la cuisine française, viande de poule et riz de Camargue, une recette tendre et fondante.

Bœuf Bourguignon et ses Grenailles — 16,00 €
Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles

Pavé de Saumon et son écrasé de Pomme de Terre — 16,00 €
Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil.

Saucisse de Morteau & ses Lentilles — 16,00 €
Saucisse traditionnelle de Morteau mijotée avec lentilles, carottes et oignons, une recette goûteuse originaire de Franche-Comté.

Dessert