

Restaurant Les Cimes



Semaine du Lundi 02/11/26 au Vendredi 06/11/26

Jour	Lundi 02/11/26	Mardi 03/11/26	Mercredi 04/11/26	Jeudi 05/11/26	Vendredi 06/11/26
Menu Déjeuner	Potage parmentier, petits croutons au beurre clarifié - Suprême de volaille, à la crème de champignons, pomme grenailles aux herbes - Gâteau basque	- RESTAURANT FERMÉ Elevés en stage -	Oeufs façon mimosa et thon - Steak sauté Bercy, écrasé de carottes au miel et tomates confites - Tarte Bourdaloue	- RESTAURANT FERMÉ Elevés en stage -	Assiette de charcuterie et ses indispensables - Brochet barbecue, beurre de fruttière brûlé et risotto d'épeautre à l'oseille Ou Plat végétarien - Crêpe soufflée au grand Marnier
Prix Net	18 € <i>Boissons non comprises</i>		20 € <i>Boissons non comprises</i>		22 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Amuse-Bouche Raviole de langoustine, coulis de crustacés à la menthe - Dos de cabillaud sauté, sauce vin blanc, risotto aux champignons et noisette - Biscuit roulé, crémeux citron, fruits de saison et sorbet framboise / * Royal au chocolat		Repas « les yeux fermés » Laissez-vous guider par vos sens... Un masque vous sera distribué en début de repas pour déguster votre menu « dans le noir » Menu non communiqué *	
Prix Net		25 € <i>Boissons non comprises</i>		40 € <i>Boissons comprises**</i>	

* Merci de nous communiquer les allergènes éventuels

** Boissons comprises = apéritif, vin, eaux plates et gazeuses

Semaine du Lundi 09/11/26 au Vendredi 13/11/26

Jour	Lundi 09/11/26	Mardi 10/11/26	Mercredi 11/11/26	Jeudi 12/11/26	Vendredi 13/11/26
Menu Déjeuner	Potage Esaü croûtons au beurre d'ail - Suprême de volaille sauce Bercy écrasé de Pomme de terre à l'estragon, compote d'oignon - Tarte Bourdaloue	- RESTAURANT FERMÉ Elevés en stage -	- RESTAURANT FERMÉ Jour férié -	- RESTAURANT FERMÉ Elevés en stage -	Cappuccino de potiron, chips de légumes - Coq au vin, écrasé de pommes de terre à l'ail confit - Salade de fruit frais, tuiles aux amandes
Prix Net	18 € <i>Boissons non comprises</i>				18 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Amuse-Bouche Merlu façon Koskera - Jambonnette de canard poêlée farcie aux cèpes et foie gras, cocotte de légumes, pousse d'épinard et pomme Duchesse - Finger de Cardinal vanille et framboise, sorbet pomme verte		Soirée Piment Malnou * Huître en sauce vierge d'hiver, à la sauce piquante nouveau Mexique - Carré de veau en croûte de piment Gorria et jus corsé, céleri en mille-feuille confit et purée, poupeton de chou, condiment mandarine- piment aji majillo - Poire pochée à l'hibiscus, chocolat et noisette, piment Goria fumé au bois de figuier	
Prix Net		26 € <i>Boissons non comprises</i>		26 € <i>Boissons non comprises</i>	

* Soirée en partenariat avec La Maison Malnou, producteur de Piment Du Béarn situé à Poey-Lescar / <https://www.maisonmalnou.fr/>

Semaine du Lundi 16/11/26 au Vendredi 20/11/26

Jour	Lundi 16/11/26	Mardi 17/11/26	Mercredi 18/11/26	Jeudi 19/11/26	Vendredi 20/11/26
Menu Déjeuner	Toast mimosa croquant, sauce tartare, tomate cerise - Escalope de veau à la crème, pomme Château et fine persillade - Gâteau basque	- RESTAURANT FERMÉ Elevés en stage -	Potage Dubarry, petit croutons dorés - Veau marengo, et éclats de carottes et champignons, écrasé de pomme de terre à la truffe - Tarte fine aux pommes	- RESTAURANT FERMÉ Elevés en stage -	Tartare de truite asiatique et son toast grillé - Tournedos de canard Rossini au cassis Ou Bar nacré, risotto de choux fleur Ou Plat végétarien - Confit de pommes du limousin, croustillant de cacahuètes de Souston
Prix Net	20 € <i>Boissons non comprises</i>		22 € <i>Boissons non comprises</i>		24 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Soirée Libanaise Assiette Mezzé - Brochette de taouk et kafta, sauce Tourn, chou fleur frit sauce taratore, dés de pomme de terre aux épices et fattouche - Aych el Saraya et pistache		Au rythme des Sambas Amuse-Bouche Croustis de bœuf façon coxinha, carottes acidulées et grenade, condiment coing - Ragoût de lotte et gambas façon Moqueca, riz parfumé au citron vert et légumes confit aux agrumes - Entremets exotique et ananas flambé à la cachaça	
Prix Net		24 € <i>Boissons non comprises</i>		25 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 23/11/26 au Vendredi 27/11/26

Jour	Lundi 23/11/26	Mardi 24/11/26	Mercredi 25/11/26	Jeudi 26/11/26	Vendredi 27/11/26
Menu Déjeuner	Omelette roulée sur canapé sauce tartare et tomate cerise - Entrecôte sauce bordelaise échalotes confites, pomme purée aux fines herbes - Tarte Bourdaloue	- RESTAURANT FERMÉ Elevés en stage -	Oeufs façon mimosa et thon - Steak sauté Bercy, écrasé de carottes au miel et tomates confites - Tarte Bourdaloue	- RESTAURANT FERMÉ Elevés en stage -	Tartare de mulot mangue gingembre - Suprême de volaille au pommes de Normandie Ou Plat végétarien - Tiramisu normand sur son lit de sablé
Prix Net	20 € <i>Boissons non comprises</i>		20 € <i>Boissons non comprises</i>		20 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Amuse-Bouche Velouté de courge, œuf poché et sauce hollandaise - Carré de veau fermier cuit basse température, chips de xingar, condiment citron, purée de patate douce à la vanille et carotte des sables glacées. - Sablé noisette, poire confite au caramel et crème fouettée au chocolat		La route des épices Amuse-Bouche Crevettes panées à la noix de coco, lentilles et légumes d'automne façon Dahl aux épices et papadum - Jambonnette de volaille façon biryani aux fruits secs, riz parfumé aux épices douce et chutney mangue - Perle indienne au parfum de rose, glace pistache	
Prix Net		25 € <i>Boissons non comprises</i>		24 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 30/11/26 au Vendredi 04/12/26

Jour	Lundi 30/11/26	Mardi 01/12/26	Mercredi 02/12/26	Jeudi 03/12/26	Vendredi 04/12/26
Menu Déjeuner	Garbure béarnaise - Magret de canard au miel, mille-feuille de pommes de terre - Royal au chocolat	Tarte poivron—chorizo—Etorki - Côte de veau Normande, girolles sautées, légumes d'hiver rôtis - Sélection de Fromages AOP Ou Biscuit roulé citron	Quiche Lorraine - Pavé de saumon à la peau croustillante, émulsion beurre blanc Tagliatelles fraîches - Crème brûlée à l'orange	Crêpes façon Picarde, fine duxelles de champignons - Rougail saucisse, haricots rouge et riz blanc Ou Axoa de veau écrasé de pomme de terre a la ciboulette fraîche - Sélection de Fromages AOP Ou Chou chocolat façon Profiteroles	Menu de NOËL Tartare de saumon, guacamole et chips de pain d'épices - Suprême de pintade farci au foie gras, purée de topinambours et cèpes, sauce truffée - Bûche Bueno
Prix Net	20 € <i>Boissons non comprises</i>	20 € <i>Boissons non comprises</i>	20 € <i>Boissons non comprises</i>	20 € <i>Boissons non comprises</i>	30 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Amuse-Bouche Œuf mollet croquant, polenta et crème de crevettes aux épices - Filet de dorade rôti au curcuma, cébettes fondantes, sommités de chou-fleur et petits pois - Biscuit Sacher Torte chocolat, confit d'abricots secs et sorbet clémentine		Promenade au Conemara Amuse-Bouche Seafood chowder - Irish stew à la guiness, colcannon et garniture d'hiver - Entremets façon irish coffee	
Prix Net		25 € <i>Boissons non comprises</i>		24 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 07/12/26 au Vendredi 11/12/26

Jour	Lundi 07/12/26	Mardi 08/12/26	Mercredi 09/12/26	Jeudi 10/12/26	Vendredi 11/12/26
Menu Déjeuner	Potage cultivateur au confit de canard, croûtons dorés - Pavé de bœuf, sauce Bercy, pomme Anna façon sarladaise - Moka 2026	Menu de NOËL Foie gras mi-cuit et briochette - Navarrin de St Jacques et légumes d'hiver - Sapin de Noël chocolat vanille et croustillant praliné	Potage dubarry, petit croutons dorés - Veau marengo, et éclats de carottes et champignons, écrasé de pomme de terre à la truffe - Tarte fine aux pommes	Menu de NOËL Tartare de bœuf, glace moutarde - Steak au poivre flambé, sauce Porto, pommes Pont-neuf et haricots verts en fagot ou Risotto crémeux aux fruits de mer, huile d'herbes fraîches - Finger de Cardinal vanille et framboise, sorbet pomme verte	Menu de NOËL Dégustation en 5 temps Huîtres gratinées à la hollandaise Carpaccio de saint-Jacques et nori Tourte de homard, ganache courge et châtaigne Filet de bœuf Rossini, sauce au porto, pommes dauphines, champignons sauvages poêlés et poireaux grillés Crémeux chocolat au whisky
Prix Net	22 € <i>Boissons non comprises</i>	35 € <i>Boissons non comprises</i>	22 € <i>Boissons non comprises</i>	30 € <i>Boissons non comprises</i>	45 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Menu de NOËL La Cuisine gastronomique Amuse-Bouche Lotte moelleuse au piment d'Espelette, lentilles au jus réduit et émulsion de chorizo - Bœuf d'Aquitaine façon Rossini, pomme Anna et cèpes, julienne de légumes anciens et sauce vin rouge - Bûche exotique, pana cotta vanille et mousse fruits de passion		Menu de NOËL Soirée Note à Note Symphonie de noix de saint jacques en croûte d'agrumes, mousseline de topinambours et délices de sous-bois au beurre noisette - Improvisation autour du veau cuit basse température, crémeux de courge, bleu de Hongrie et éclats de châtaignes, croquette de pomme de terre à l'huile de truffe et jus corsé - Sapin de Noël chocolat vanille et croustillant praliné	
Prix Net		40 € <i>Boissons non comprises</i>		40 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 14/12/26 au Vendredi 18/12/26

Jour	Lundi 14/12/26	Mardi 15/12/26	Mercredi 16/12/26	Jeudi 17/12/26	Vendredi 18/12/26
Menu Déjeuner	Mille feuilles de saumon fumé crème acidulée - Goujonnette de sole sauce tartare, salade mâche crémeux de courge - Sablé breton pistache et cerise Amarena	Menu de NOËL Foie gras mi-cuit et briochette - Blanc de chapon au vin jaune, embeurrée de choux et risotto en brick - Mousse marrons glacés	Menu de NOËL Coquille Saint Jacques, crème de topinambours vanillée - Filet de canette en basse température, Purée de panais crémeuse - Biscuit Sacher Torte chocolat, confit d'abricots secs et sorbet clémentine	Menu de NOËL Coquille saint jacques Nantaise, mesclun - Pavé de saumon à l'unilatérale, beurre maître d'hôtel, carottes glacées, haricots verts et duxelles de champignons de paris Ou Volaille en ballottine, sauce Suprême aux notes de truffes, purée de céleri rave et légumes glacées - Bûche exotique, pana cotta vanille et mousse fruits de passion	Menu de NOËL Dégustation en 5 temps Huîtres gratinées à la hollandaise Carpaccio de saint-Jacques et nori - Tourte de homard, ganache courge et châtaigne Filet de bœuf Rossini, sauce au porto, pommes dauphines, champignons sauvages poêlés et poireaux grillés - Crèmeux chocolat au whisky
Prix Net	22 € <i>Boissons non comprises</i>	35 € <i>Boissons non comprises</i>	35 € <i>Boissons non comprises</i>	35 € <i>Boissons non comprises</i>	45 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Menu de NOËL La Cuisine gastronomique Amuse-Bouche Turbot de ligne à la Grenobloise, royale de champignons pousses d'épinard - Pigeon mariné au cassis, raviole de chou, Parmentier aux girolles et cuisses confites, poire épicée - Boule sphère passion		Menu de NOËL Amuse-Bouche Velouté de haricots blanc aux éclats de châtaigne, foie gras poêlé condiment façon pain d'épice - Pigeon en deux cuisson, dauphinois aux brisures de truffes, poires pochées aux notes de vin chaud, jus réduit au cassis - Forêt noire végétale, confit de griotte et sorbet d'ananas	
Prix Net		40 € <i>Boissons non comprises</i>		40 € <i>Boissons non comprises</i>	

VACANCES DE NOËL

L'ensemble des équipes du LP haute Vue vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année et vous donne rendez-vous au Restaurant Les Cimes à partir du 05 janvier 2027