

# RESTAURANT LE MAJORELLE À LA CARTE

## NOS ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIRON AUX CÈPES, ŒUF MOLLET ET TOMME DES PYRÉNÉES	16 €
SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER FUMÉ MAISON	16 €
GRAVLAX DE TRUITE DES PYRÉNÉES, PICKLES DE LÉGUMES À LA MOUTARDE, CRÈME AUX HERBES	18 €
CARPACCIO DE BŒUF À LA TRUFFE, CHAMPIGNONS ET PARMESAN	19 €
FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST MAISON, CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES	20 €
<i>À DÉGUSTER AVEC UN VERRE DE PACHERENC DU VIC-BILH</i>	<i>+5 €</i>

---

## NOS SUGGESTIONS

POULET BASQUAISE EN BALLOTINE, FONDANT DE POIREAUX AU SAFRAN, POÊLÉE DE LÉGUMES	26 €
LOTTE CONFITE À BASSE TEMPÉRATURE, PURÉE DE CAROTTES AU GINGEMBRE, JUS AU MISO CITRONNÉ	28 €
MAGRET DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, RÉDUCTION DE JURANÇON	30 €
CÔTES D'AGNEAU AUX HERBES DE MONTAGNE, PURÉE MAISON ET SON JUS TRUFFÉ	34 €
NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE, CHIMICHURRI VERT ET ROUGE	35 €
<i>ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES OU PURÉE DE POMMES DE TERRE</i>	

---

## NOS DESSERTS

TOUS NOS DESSERTS ÉTANT FAITS MAISON, MERCI DE BIEN VOULOIR LES COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

CHEESECAKE BASQUE, CARAMEL BEURRE SALÉ, CRUMBLE AUX AMANDES	10 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	11 €
ASSIETTE DE FROMAGES : CAMEMBERT, OSSAU-IRATY, TOMME DES PYRÉNÉES	12 €
FRUITS ROUGES GRATINÉS AU MASCARPONE	12 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE À LA VANILLE, COULIS DE FRUITS DE LA PASSION	12 €

# RESTAURANT LE MAJORELLE À LA CARTE

## STARTERS

BUTTERNUT PUMPKIN SOUP WITH PORCINI MUSHROOMS, SOFT-BOILED EGG AND PYRENEES TOMME CHEESE	16 €
CAESAR SALAD WITH SMOKED FREE-RANGE CHICKEN	16 €
CHEF'S TROUT GRAVLAX: PYRENEES TROUT CURED WITH LEMON ZEST AND TIMUT PEPPER. SERVED WITH VEGETABLE PICKLES, MASCARPONE MOUSSE AND HERB CROSTINIS	18 €
BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE, MUSHROOMS AND PARMESAN	19 €
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS OF THE SOUTHWEST OF FRANCE, FIG CHUTNEY AND GINGERBREAD TOAST	20 €
<i>TO BE ENJOYED WITH A GLASS OF PACHERENC DU VIC-BILH</i>	<i>+5 €</i>
<i>(A CLASSIC PAIRING OF FRUITY WHITE WINE WITH GOOD BALANCE BETWEEN SWEETNESS AND ACIDITY)</i>	

## MAINS

BASQUE STYLE CHICKEN BALLOTINE WITH ROASTED PEPPER CREAM, LEEK AND SAFFRON FONDANT, SEASONAL VEGETABLES	26 €
MONKFISH CONFIT COOKED AT LOW TEMPERATURE, WITH CARROT GINGER PURÉE, LEMON MISO JUS	28 €
DUCK BREAST OF THE SOUTHWEST OF FRANCE WITH ESPELETTE PEPPER, MASHED POTATOES, JURANÇON REDUCTION	30 €
GRILLED LAMB CHOPS WITH MOUNTAIN HERBS, HOMEMADE MASH AND TRUFFLE JUS	34 €
ARGENTINIAN RIB-EYE STEAK, GREEN AND RED CHIMICHURRI	35 €
<i>A CHOICE OF SIDE DISH: FRIES OR MASHED POTATOES</i>	

## DESSERTS

*AS ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE, PLEASE KINDLY ORDER AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL*

BASQUE CHEESECAKE, SALTED BUTTER CARAMEL SAUCE, ALMOND CRUMBLE	10 €
VANILLA CRÈME BRÛLÉE	11 €
CHEESE PLATE: CAMEMBERT, OSSAU-IRATY (SHEEP MILK CHEESE AGED FOR APPROXIMATELY EIGHT MONTHS FROM THE FRENCH BASQUE COUNTRY), TOMME CHEESE FROM THE LOCAL PYRENEES	12 €
FRESH BERRY MASCARPONE GRATIN	12 €
WARM CHOCOLATE FONDANT PUDDING WITH VANILLA ICE CREAM, PASSION FRUIT COULIS	12 €

# RESTAURANT LE MAJORELLE À LA CARTE

## ANTIPASTI

VELLUTATA DI ZUCCA AI PORCINI, UOVO COLANTE E TOMA DEI PIRENEI	16 €
INSALATA CÉSAR FUMÉE DEL GRAND HOTEL MODERNE	16 €
CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO, CHAMPIGNONS E PARMIGIANO	18 €
GRAVLAX DI TROTA DEI PIRENEI, VERDURE IN AGRODOLCE ALLA SENAPE, CREMA ALLE ERBE	19 €
FOIE GRAS D'ANATRA, CHUTNEY DI FICHI E PAN DI SPEZIE	20 €
<i>DA GUSTARE CON UN BICCHIERE DI PACHERENC DU VIC-BILH</i>	+5 €

---

## PIATTI

BALLOTINE DI POLLO ALLA BASCA, PORRI FONDENTI ALLO ZAFFERANO, VERDURE DI STAGIONE	26 €
RANA PESCATRICE COTTA A BASSA TEMPERATURA, PURÉ DI CAROTE ALLO ZENZERO, SALSA AL MISO E LIMONE	28 €
PETTO D'ANATRA AL PEPERONCINO DI ESPELETTE, SCHIACCIATA DI PATATE E RIDUZIONE DI JURANÇON	30 €
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLE ERBE DI MONTAGNA, PURÉ DI PATATE E FONDO AL TARTUFO	34 €
ENTRECÔTE ARGENTINA, CHIMICHURRI VERDE E ROSSO	35 €
<i>CONTORNO A SCELTA: PATATINE FRITTE O PURÉ DI PATATE</i>	

---

## DOLCI

POICHÉ TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA, VI PREGHIAMO GENTILMENTE DI ORDINARLI ALL'INIZIO DEL PASTO

CHEESECAKE BASCA, CARMELLO AL BURRO SALATO, CRUMBLE ALLE MANDORLE	10 €
CREMA CATALANA ALLA VANIGLIA	11 €
PIATTO DI FORMAGGI: CAMEMBERT, OSSAU-IRATY, TOMA DEI PIRENEI	12 €
FRUTTI ROSSI GRATINATI AL MASCARPONE	12 €
TORTINO FONDENTE AL CIOCCOLATO E GELATO ALLA VANIGLIA, COULIS DI FRUTTO DELLA PASSIONE	12 €



Restaurant  
*Le Majorelle*  
— Lourdes —

## 2 PLATS / COURSES

29 €URO

## 3 PLATS / COURSES


35 €URO

Notre “Menu du Jour” change quotidiennement en fonction  
des produits frais mis à la disposition de notre Chef

---

**RÉSERVATIONS RECOMMANDÉES :**

 Midi & Soir : 7 jours / 7

 0033 (0) 5 62 94 12 32

[booking@grandhotelmoderne.com](mailto:booking@grandhotelmoderne.com)

