



L'eden

RESTAURANT



L'eden

RESTAURANT

Cédric SZAJNERMAN · Chef de Cuisine

Elias DELCAMPE · Chef Pâtissier

*Service du déjeuner de 12h à 14h30
& du dîner de 19h à 23h*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La liste de l'ensemble des allergènes est disponible à la réception.

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

Un établissement  NAOS HÔTEL
GROUPE

Carte du Déjeuner

disponible du lundi au vendredi

Pour débiter

L'entrée du jour	8€
Gaspa-chaud aux légumes frais de saison	10€
Œufs façon mimosa à la truffe	13€
Pâté croûte de ris de veau de l'ami Olivier Brosset	14€
<i>Condiment moutarde, cornichons, oignons</i>	
Huîtres du bassin d'Arcachon cuisinées comme une escabèche	Les 6 - 18€ Les 9 - 27€

Pour suivre

Nos Foccacias

Servies avec une belle salade composée de saison

La veggio basque	17€
<i>Œuf mollet gratiné à l'Ossau Iraty, piperade & caviar d'aubergine maison</i>	
L'Abotia	18€
<i>Jambon de Bayonne Abotia, houmous maison pois chiches-carotte-cumin, œuf mollet, pickles d'oignons rouges-piment guindillas au vinaigre</i>	
L'eden	21€
<i>Saumon demi-sel fait maison, raïcki de concombre au piment d'Espelette, salade de fèves, lentilles et tomates séchées</i>	
Le pokéden	19€
<i>Patchwork gourmand aux falafels, raïcki de concombre fromage blanc, salade de pois chiche et fèves, taboulé de petit épeautre, agrumes coriandre, houmous d'artichaut, crudités et avocats (selon saison), fruits de saison</i>	
Les terribles coquillettes du Chef en risotto	19€
<i>Jambon truffé de l'ami Olivier Brosset, pétales d'Ossau-Iraty</i>	
Le plat du jour	19€
Courge en jardin d'hiver	23€
<i>Rôtie au four aux légumes de saison</i>	
Burger du Sud-Ouest	25€
<i>Boeuf haché VBF 180g gratiné à l'Ossau Iraty, salade, tomates marinées, pickles de concombre et oignons confits au jus de betterave. Servi avec une patate douce au four sauce chimichuri et une belle salade composée de saison</i>	
Bar	29€
<i>Cuit dans la laitue de mer, grillé au Binshotan, jus orange-carotte-gingembre-ail, artichaut, écume lactée</i>	
Agneau d'Axuria	31€
<i>Façon parmentier moderne, mousseline de patate douce-banane, herbes d'hiver</i>	
Bœuf	34€
<i>250g servi dans l'entrecôte, sauce bordelaise, pommes de terre grenailles, légumes de saison</i>	
Légumes de saison	6€

Pour finir

Sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs	15€
Plateau de desserts au choix présenté à table	10€

Menu Déjeuner

disponible du lundi au vendredi

Nos entrées

À découvrir sur notre Ardoise

Nos plats du jour

À découvrir sur notre Ardoise

Sélection de fromages affinés

ou

Plateau de desserts maison au choix présenté à table

Entrée • Plat	26€
Plat • Dessert	26€
Entrée • Plat • Dessert	34€

Menu pour les Bambins

disponible au déjeuner et au dîner

15€*

Œuf façon mimosa

ou

Pâté en croûte

Risotto de coquillettes aux champignons et poulet

ou

Poisson du jour aux légumes

Compote de pomme

ou

Boule de glace

**Enfant de 3 à 12 ans | Boisson non comprise*

Carte du Dîner

disponible du lundi au vendredi

Pour débiter

Pâté croûte de ris de veau de l'ami Olivier Brosset <i>Condiment moutarde, cornichons, oignons</i>	14€
Œuf de poule cuit mollet <i>Cochon de la ferme Abotia, chlorophylle, huile de ciboulette, Sobacha soufflé, lait de foin, tuile de pain</i>	15€
Poireaux fumés <i>Braisés à basse température & légèrement brulés au Binshotan</i>	16€
Gambas croustillantes <i>Nougatine ail-orange-amande, tartare de pomme-céleri-pamplemousse, écume à l'ail doux</i>	18€

Pour suivre

Jardin végétal <i>Légumes de saison, condiment aubergine-ail noir-tahina, gnocchi maison au charbon végétal, jaune confit</i>	25€
Volailles des Landes <i>Bisque tequila-piment d'Espelette, écrevisses, pak choï, condiment citron fermenté</i>	28€
Bar <i>Cuit dans la laitue de mer, grillé au Binshotan, jus orange-carotte-gingembre-ail, artichaut, écume lactée</i>	29€
Agneau d'Axuria <i>Façon parmentier moderne, mousseline de patate douce-banane, herbes d'hiver</i>	31€
Bœuf <i>Servi dans le filet, moelle d'os, grenailles, champignons de Paname cuits-crus, oignons cébette, lait moussieux à l'échalote, sauce bordelaise</i>	39€

Pour finir

Plateau de desserts au choix présenté à table	10€
Canelé bordelais juste dans la forme <i>Crèmeux citron-yuzu, sorbet verveine, mousse citron</i>	12€
Pomme du Jardin d'Eden <i>Effeillé pomme-céleri caramélisé, gel pomme-cognac, mousse vanille, sorbet pomme verte</i>	13€
Chocolat de la maison Cluizel <i>En tartelette crémeuse, crème glacée amande-sarrasin soufflé, caramel Fleur de sel, craquant grué de cacao-sarrasin, miel</i>	14€
Sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs	15€

