

## Invitation à la randonnée gourmande



La famille Saint-Martin  
1 rue Lamarque  
65400 Saint-Savin France  
Tel : 05 62 97 02 28  
[www.hotel-leviscos.com](http://www.hotel-leviscos.com)  
[contact@hotel-leviscos.com](mailto:contact@hotel-leviscos.com)



Qu'il est doux d'être ici et facile d'y oublier le monde

Entrez dans l'univers d'Alexis Saint-Martin.  
Laissez-vous guider autour de ses menus

## MENU « DECOUVERTE » 53 €

### Au choix

Foie gras au torchon, pickles de légumes de garbure

Ou

Crème Dubarry pourpre mousseline hareng, jus de cerfeuil

Ou

Arlequin de betterave, glace au lait de coco et au gingembre

### Au choix

Pot au feu de canard, poitrine confite et foie gras fumé

Ou

Gnocchis de topinambour sauce périgueux, salade de doucette

Ou

Saint-Jacques rôties coussinets de sarrasin à la crème de poireaux

### Au choix

Mont blanc à la châtaigne des Pyrénées et coing confit

Ou

Ceviche d'agrumes au Grand Marnier, sorbet au chocolat

Ou

Pain perdu au chocolat crème glacée à la noisette

---

## Menu jeune gourmet « initiation au goût »

Jusqu'à 12 ans

Foie gras au torchon

Burger de porc gascon

Crème glacée à la vanille bourbon

Entrée + plat + dessert 24 €

Plat + dessert 17 €



La famille Saint-Martin  
1 rue Lamarque  
65400 Saint-Savin France  
Tel : 05 62 97 02 28  
www.hotel-leviscos.com  
contact@hotel-leviscos.com

Tout changement dans les menus entraîne un supplément

Une invitation à savourer les plats signature de  
notre père, où chaque création met en lumière l'excellence  
de nos produits et le savoir faire de notre maison

## Menu Héritage 85 €

### Pour commencer en dégustation

Foie gras au torchon pickles de légumes de Garbure

**et**

Tastou au foie gras et à la truffe

### Au choix

Carré de Porc Noir de Bigorre macaronis à la truffe

**Ou**

Filet de seriole et macaronis à la truffe

### Au choix

Baba au rhum crème glacée à la vanille bourbon

**Ou**

Sorbet poire et eau de vie de chez Brana



La famille Saint-Martin  
1 rue Lamarque  
65400 Saint-Savin France  
Tel : 05 62 97 02 28  
[www.hotel-leviscos.com](http://www.hotel-leviscos.com)  
[contact@hotel-leviscos.com](mailto:contact@hotel-leviscos.com)

Prix net TTC - Boisson en sus, carafe d'eau gratuite. Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.  
Tout changement dans les menus entraîne un supplément

## La carte SUGGESTIONS DE LA SAISON

### Entrées

Medley de salade et de petits légumes	20 €
Crème Dubarry pourpre mousseline hareng, jus de cerfeuil	29 €
Arlequin de betterave, glace au lait de coco et au gingembre	29 €
Jambon de Noir de Bigorre	29 €
Foie gras au torchon pickles de garbure	37 €
Tastou au foie gras et à la truffe jus concentré de canard	39 €

### Plats

Gnocchis de topinambour sauce périgieux, salade de doucette	34 €
Pot au feu de canard, poitrine confite et foie gras fumé	34€
Saint-Jacques rôties coussinets de sarrasin à la crème de poireaux	34€
Garbure végétale « Les légumes rien que les légumes »	36 €
Carré de Porc Noir de Bigorre macaronis à la truffe	46 €
Filet de Seriole et macaronis à la truffe	46 €



La famille Saint-Martin  
1 rue Lamarque  
65400 Saint-Savin France  
Tel : 05 62 97 02 28  
[www.hotel-leviscos.com](http://www.hotel-leviscos.com)  
[contact@hotel-leviscos.com](mailto:contact@hotel-leviscos.com)

*Vous avez le souvenir de quelques plats, n'hésitez pas à nous les demander, sur commande quelques jours à l'avance, nous nous ferons un plaisir de vous les préparer. (minimum de 4 personnes)*

## Desserts à la Carte

Sélection de Fromages des Pyrénées 16 €

### Desserts

Mont blanc à la châtaigne des Pyrénées et coing confit 14 €  
Ceviche d'agrumes au Grand Marnier, sorbet au chocolat 14 €  
Pain perdu au chocolat crème glacée à la noisette 14 €  
Baba au rhum crème glacée à la vanille bourbon 17 €  
Sorbet poire et eau de vie de chez Brana 17 €

*Le Viscos vous propose 12 chambres et suites de charme.  
Le confort de la maison, le service de l'hôtel à partir de 104€/nuit  
Toute l'année « offre spéciale nuitée et gourmandise »  
en fonction des saisons*

*Pour vos réceptions privées ou de travail, salon privatisable*

*Sans oublier nos différentes formules de bons cadeaux  
pour faire plaisir à vos proches, amis et collègues*

*Restez à l'affût de nos dernières promos sur notre site  
et nulle part ailleurs*

[www.hotel-leviscos.com](http://www.hotel-leviscos.com)

*Sur la place du village, le Bistrot de l'Abbaye ; Pour l'apéritif, le goûter, une petite  
faim ou la garbure, la rôtisserie...  
Une cuisine simple et goûteuse.*



La famille Saint-Martin  
1 rue Lamarque  
65400 Saint-Savin France  
Tel : 05 62 97 02 28  
[www.hotel-leviscos.com](http://www.hotel-leviscos.com)  
[contact@hotel-leviscos.com](mailto:contact@hotel-leviscos.com)



## Nos produits

Cèpes glanés dans les Pyrénées

La marée de nos côtes françaises

AOC Porc Noir de bigorre sélectionné et affiné par Pierre Sajous Argelès-Gazost

Volaille sélectionnée par la famille Biraben à Beuste

Fromage sélectionné et affiné par Jordan Nebout à Argelès-Gazost

Chocolat de la maison Valrhona issu de l'agriculture raisonnée et équitable

	Gluten	Sésame	Fruits à coques	Crustacés	Molusques	Poisson	Viande	Porc	Oeuf	Lait	Arachide	Sulfites	Soja	Lupin	Moutarde	Celeri
Medley de Salade			X													X
Crème Dubary						X				X						
Arlequin de betterave																
Jambon de Porc								X								
Foie gras au torchon	X						X					X				X
Tastou de foie gras	X						X			X						
Garbure végétale	X															X
Burger	X						X	X	X	X						
Pot au feu de canard							X									X
Gnocchis de topinambour									X							
Saint-Jacques	X				X				X	X						
Carré de Porc Noir	X						X	X		X		X				X
Filet de Seriole	X					X			X	X		X				X
Sélection de fromages										X						
Mont blanc			X						X	X						
Ceviche d'agrumes																
Pain perdu	X								X	X						
Baba au rhum	X								X	X						
Sorbet poire																
Coupe glacée enfant									X	X						



« La gastronomie est l'art d'utiliser  
la nourriture pour créer le bonheur. »  
Theodore Zeldin

Ω Teritoria

