



ARRAMBIDE

HÔTEL ★★★★ LES PYRÉNÉES



Menu des Fêtes de Noël

100€

Le foie gras frais de canard poché

poireaux, truffe fraîche, émulsion

La poêlée de coquilles St Jacques

royale d'oignon, panais, jus au vin d'Irouléguy

Le pigeon rôti jus au cacao amer

compression de butternut, poire, châtaignes

Le sabayon mascarpone aux fruits exotiques

moelleux aux fruits de la passion, tuile au sucre

Les petits fours "Maison"



Ce menu unique est servi pour le diner du Mercredi 24 Décembre 2025 et le déjeuner du Jeudi 25 Décembre 2025



ARRAMBIDE

HÔTEL ★★★★ LES PYRÉNÉES

Menu de la Saint Sylvestre

160€

Le délice de crabe

crème d'avocat, chips de riz soufflé

Le foie gras frais de canard poché

poireaux, truffe fraîche, émulsion

La poêlée de coquilles St Jacques

royale d'oignon, panais, jus au vin d'Irouléguy

Le pigeon rôti jus au cacao amer

compression de butternut, poire, châtaignes

Le brie de Meaux à la truffe

salade mesclun, pain aux noix

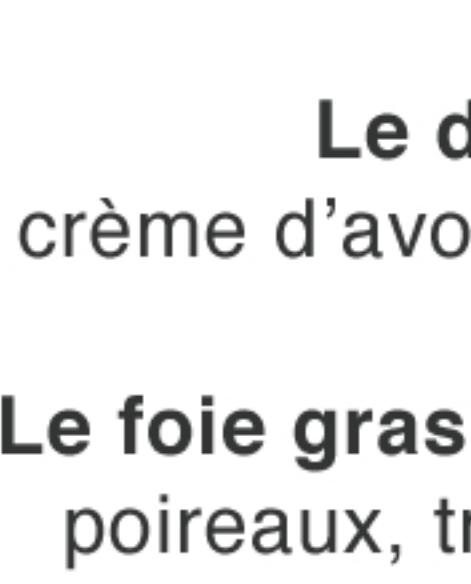
Le sabayon mascarpone aux fruits exotiques

moelleux aux fruits de la passion, tuile au sucre

Les petits fours "Maison"



Ce menu unique est servi pour le diner du Mercredi 31 Décembre 2024



ARRAMBIDE

HÔTEL ★★★★ LES PYRÉNÉES

Menu du Nouvel An

120€



Le délice de crabe

crème d'avocat, chips de riz soufflé

Le foie gras frais de canard poché

poireaux, truffe fraîche, émulsion

La poêlée de coquilles St Jacques

royale d'oignon, panais, jus au vin d'Irouléguy

Le pigeon rôti jus au cacao amer

compression de butternut, poire, châtaignes

Le sabayon mascarpone aux fruits exotiques

moelleux aux fruits de la passion, tuile au sucre

Les petits fours "Maison"

Ce menu unique est servi pour le déjeuner du Jeudi 1er Janvier 2026