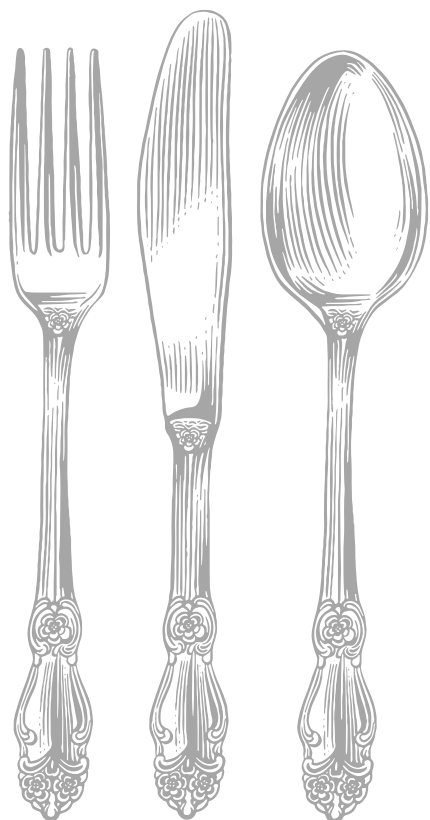


# MENU SIGNATURE

*Restaurant  
La Belle Époque*



*Gallia* Grand Hôtel  
★ ★ ★ ★  
*& Londres*

# *L'instant Pyrénéen*

*avec des producteurs d'exception*

*68 € / personne*  
*avec 2 verres de vin inclus*  
*including 2 glasses of wine*

Un menu qui célèbre les grands produits du Sud-Ouest et le savoir-faire de producteurs d'exception. Une promenade gourmande entre tradition, terroir et élégance.

*A menu that celebrates the finest produce of south-west France and the expertise of exceptional producers. A culinary journey blending tradition, local produce and elegance.*

## *Amuse-Bouche du chef*

Une mise en bouche délicate, imaginée par le chef, sublimée par la fraîcheur et la tension aromatique de ce grand Jurançon sec.

*A delicate appetiser created by the chef, perfectly complemented by the freshness and aromatic intensity of this fine dry Jurançon.*

*Servi avec un verre de Jurançon Sec (Clos Uroulat, Maison Charles Hours) 🍷*

## *Foie Gras de Canard Mi-Cuit*

Un foie gras travaillé tout en finesse, pour préserver sa texture fondante et son expression la plus pure.

*A foie gras prepared with the utmost care to preserve its melt-in-the-mouth texture and its purest flavour.*

**OU**

## *La truite de Lau-Balagnas en trois expressions*

Proposée en trois textures, délicatement fumée, en rillettes gourmandes, relevées et en œufs de truite, c'est un hommage au terroir avec des truites d'une grande finesse nées au cœur de la vallée des gaves à Lau-Balagnas.

*Available in three forms, delicately smoked, as gourmet rillettes, and as trout roe, this is a tribute to the local terroir, featuring exceptionally delicate trout raised in the heart of the Gaves Valley in Lau-Balagnas.*

## *Côte de Porc Noir de Bigorre*

Une viande d'exception, issue d'un élevage traditionnel des Pyrénées, à la chair persillée et intensément savoureuse. (Maison Pierre Sajous).

*An exceptional cut of meat, sourced from a traditional farm in the Pyrenees, with a marbled texture and an intensely rich flavour (Maison Pierre Sajous)*

**OU**

## *Tournedos de bœuf généreux*

Tournedos saisi à la perfection, servi avec les traditionnelles pommes Pont-Neuf, croustillantes à l'extérieur et fondantes à cœur.

*A tournedos seared to perfection, served with traditional "Pont-Neuf" potatoes, crispy on the outside and melt-in-the-mouth on the inside.*

*Servi avec un verre de Madiran Château Bouscassé (Maison Alain Brumont) 🍷*

## *Crêpe Suzette*

Le grand classique flambé à l'orange, entre gourmandise et tradition, pour conclure le repas avec élégance.

*The classic orange-flambéed dessert, a perfect blend of indulgence and tradition, to round off the meal in style.*

**OU**

## *Bulles gourmandes*

Pour conclure ce moment, une coupe de Chandon accompagnée de quelques douceurs pâtisseries, une invitation à prolonger le plaisir dans une note légère et élégante, entre bulles fines et gourmandise.

*To round off the occasion, a glass of Chandon accompanied by a selection of sweet treats – an invitation to linger and savour the moment in a light and elegant atmosphere, amidst fine bubbles and delicious treats.*