

## MENU DÉCOUVERTE DU SUD OUEST

35 €

### **MENÙ ALLA SCOPERTA IL SUD-OVEST DELLA FRANCIA**

#### **FOIE GRAS FATTO IN CASA ALL'ARMAGNAC**

con chutney di fichi e crostini di  
pan di zenzero

#### **COSCIA D'ANATRA CONFIT IGP DELLA REGIONE**

con salsa al sidro di mele e  
miele dei Pirenei, e purè di  
patate cremoso

#### **DESSERT DEL GIORNO**

Disponibile solo a pranzo

### **MENÚ DESCUBRA EL SUDOESTE DE FRANCIA**

#### **FOIE-GRAS CASERO AL ARMAGNAC**

con chutney de higos y  
tostaditas de jengibre

#### **MUSLO DE PATO CONFIT DE LA REGIÓN IGP**

con jugo de sidra de manzana y  
miel de los Pirineos, y puré de  
patatas cremoso

#### **POSTRE DEL DÍA**

Disponibile solo en almuerzo



## EL SUROESTE DE FRANCIA EN SU PLATO

En Restaurant Le Majorelle Lourdes, llevamos a su mesa la calidez y generosidad del Suroeste de Francia.

Tierra de viñedos ondulantes y tradiciones ancestrales, esta región es un auténtico tesoro gastronómico — audaz, auténtico y profundamente arraigado en el saber hacer artesanal.

### INGREDIENTES EXCEPCIONALES

El pato, la oca y el apreciado Cerdo Negro de Bigorre son el corazón de esta cocina.

El foie gras, el confit y el magret revelan la profundidad y riqueza que definen la región.

Criados en estrecho contacto con la naturaleza, estos ingredientes ofrecen un sabor y un carácter extraordinarios en cada bocado.

### VINOS CON PROFUNDIDAD Y DISTINCIÓN

Las colinas del Suroeste producen vinos de potencia y elegancia.

Malbec, Tannat y Merlot prosperan en estas tierras, dando lugar a vinos de gran estructura y complejidad.

Madiran, donde el Tannat reina con carácter, ofrece intensas notas de fruta negra y especias sutiles, equilibradas por taninos refinados.

La cuvée emblemática Château Montus La Tyre de Alain Brumont es una referencia indiscutible que ha situado a Madiran en el escenario mundial de los grandes vinos.

De la misma región, Pacherenc du Vic-Bilh seduce con notas generosas de miel, frutas tropicales y flores blancas — perfecto como aperitivo o en armonía con un foie gras delicadamente untuoso.