



## Classique

Prix :70,00€

Pensée comme une expérience complète, La Classique met en avant la cuisine artisanale et sincère d'Horyzon, portée par des produits frais, locaux et de saison, rigoureusement sélectionnés auprès de producteurs du Sud-Ouest.

Vin d'honneur

10 pièces apéritives – 6 choix à composer selon vos envies.

Des bouchées créatives, élégantes et généreuses, servies au plateau par notre équipe.

Par exemple :

Gravlax de truite des Pyrénées · Pomme verte · Yuzu

Tataki de thon · Condiment coriandre & piment

Croquetas · Carbonara · Orzo au parmesan · Jaune d'œuf coulant

Croustillant d'agneau · Fruits secs · Chermoula · Gel menthe-concombre

Arancini · Risotto crémeux · Truffe · Ail noir

Tartelette · Petit pois · Menthe · Chèvre frais

À table

Entrée · Plat · Dessert

Chaque assiette est dressée sur place, avec un soin particulier apporté aux cuissons, aux textures et à l'équilibre des saveurs.

Par exemple :

Entrée : Gambas à la flamme : Bisque parfumée à la citronnelle · Purée carotte-gingembre · Condiment mangue

# Horyzon

---

Plat : Magret de canard des Landes : Déclinaison de carottes des sables · Jus au vinaigre d'agrumes

Dessert : Comme un Snickers : Cacahuètes de Soustons · Brownie au chocolat · Caramel au beurre salé

Notre équipe assure un service attentif et fluide, une mise en scène soignée, et l'accompagnement de chaque instant du repas, pour une réception à la fois élégante, conviviale et sans fausse note.