

HÔTEL DU CIRQUE  
ET DE LA CASCADE

MENU RESTAURANT LE RUSSEL

ENTRÉES

*Foie gras de canard maison au Jurançon, compotée d'oignons  
Brioche toastée*

*Jambon de Porc Noir de Bigorre AOP affiné 24 mois,  
Tuile de pain à l'ail des ours*

*Aumônière de fromage de Brebis de la Maison Berducou,  
Julienne de légumes*

*Gravelax de Truite des Pyrénées au gin du Pays Toy,  
Quinoa et fèves d'edamamé*



PLATS

*Suprême de poulet fermier du Gers rôti au vin jaune, sauce aux morilles  
et Petits gnocchis*

*Filet mignon de porc en croûte façon wellington, sauce forestière  
et Darfin de pommes de terre*

*Epaule d'Agneau du Pays cuisson lente, jus au thym,  
Panade de haricots Tarbais IGP*

*Pavé de truite des Pyrénées à l'unilatérale, sauce au Jurançon,  
Risotto Vénéré et fondue de poireaux*

*Filet de bœuf, sauce au foie gras,  
Mille-feuille de pomme de terre*

*Tian de légumes*



DESSERTS

*Déclinaison de fromages de brebis du Pays de la Maison Berducou*

*Moelleux au chocolat noir au beurre salé et sa crème anglaise*

*Tiramisu aux myrtilles*

*Destructuré citron myrtille*



# HÔTEL DU CIRQUE

ET DE LA CASCADE

---

## RESTAURANT MENU LE RUSSEL

---

### STARTERS

*Homemade duck foie gras with Jurançon wine, onion compote  
Toasted brioche*

---

*24-month aged Bigorre Black Pork Ham (AOP),  
wild garlic bread crisp*

---

*Sheep's cheese purse from Maison Berducou,  
julienned vegetables*

---

*Pyrenees trout gravlax with Pays Toy gin,  
quinoa and edamame beans*



### MAIN COURSES

*Roasted free-range chicken supreme from Gers with Vin Jaune sauce,  
morel mushroom sauce  
and small gnocchi*

---

*Pork tenderloin Wellington-style, forest mushroom sauce  
and potato Darfin*

---

*Slow-cooked local lamb shoulder, thyme jus,  
Tarbais bean panade IGP*

---

*Pan-seared Pyrenees trout fillet with Jurançon wine sauce,  
Vénére risotto and leek fondue*

---

*Beef fillet with foie gras sauce,  
Potato mille-feuille*

---

*Vegetable tian*



### DESSERTS

*A selection of sheep's milk cheeses from the Berducou region*

*Salted dark chocolate fondant with crème anglaise*

*Blueberry tiramisu*

*Deconstructed lemon and blueberry dessert*



HÔTEL DU CIRQUE  
ET DE LA CASCADE

**MENÚ DEL RESTAURANTE LE RUSSEL**

**ENTRANTES**

*Foie gras de pato casero con vino de Jurançon y compota de cebolla  
Brioche tostado*

*Jamón de cerdo negro de Bigorre curado durante 24 meses (AOP),  
pan crujiente de ajo silvestre*

*Queso de oveja de Maison Berducou,  
verduras en juliana*

*Gravlax de trucha de los Pirineos con ginebra Pays Toy,  
quinoa y edamame*



**PLATOS PRINCIPALES**

*Suprema de pollo de corral asada de Gers con salsa Vin Jaune,  
salsa de setas morillas  
y ñoquis pequeños*

*Solomillo de cerdo Wellington con salsa de setas silvestres  
y patatas Darfin*

*Paletilla de cordero local cocinada a fuego lento con jugo de tomillo,  
Panade de alubias de Tarbais IGP*

*Filete de trucha de los Pirineos a la plancha con salsa de vino de Jurançon,  
Risotto Vénééré y puerro Fondue*

*Filete de ternera con salsa de foie gras  
Milhojas de patata*

*Tian de verduras*



**POSTRES**

*Selección de quesos de oveja de la región de Berducou  
Fondant de chocolate negro salado con crema inglesa*

*Tiramisú de arándanos*

*Postre deconstruido de limón y arándanos*