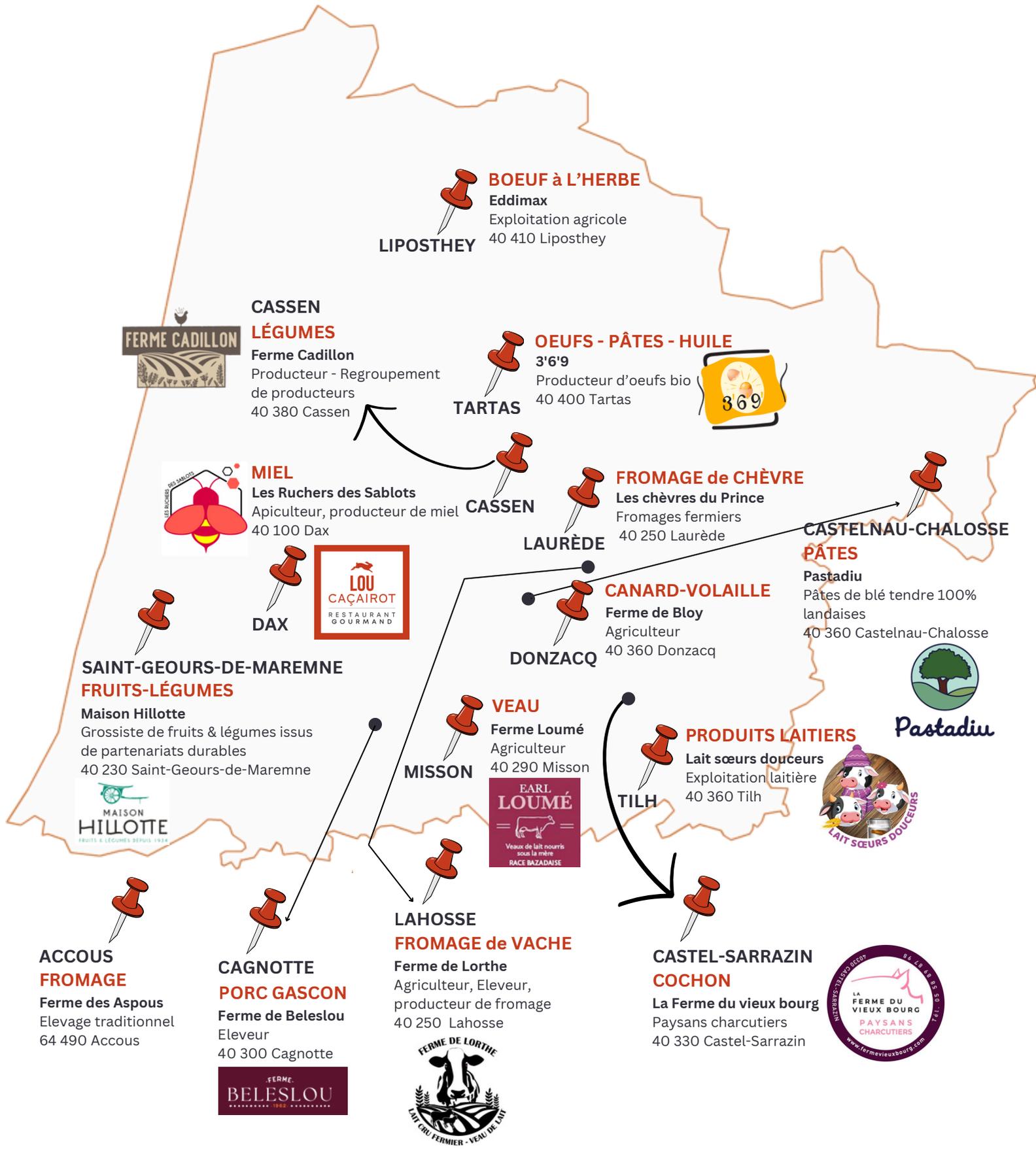




Des produits locaux dans mon resto

Notre chef a à cœur, de vous **garantir une qualité** et de travailler le terroir. Nous sommes fiers d'être **partenaire** avec des **producteurs locaux**, en circuit court, au sein même des **Landes** !



MENU

NOS FORMULES

Menu Gourmand : 35€
Entrée + Plat + Dessert

Menu Friand : 29€
*Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert*

Plat unique : 23€

Menu enfant : 12€

Retrouvez nos planches du terroir à partager au Bar

Merci de nous spécifier toute allergie alimentaire, le tableau des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos plats sont faits maison en privilégiant des produits issus de producteurs locaux en circuit court.




**LOU
CAÇAIROT**
RESTAURANT
GOURMAND



05 58 56 36 37

ENTRÉES

Brick de chèvre frais de la ferme du Prince et figues moelleuses

mesclun à l'huile de noix et vinaigre de framboise, fruits secs et graines de sésame

Assiette de saumon Gravlax

focaccia au romarin, crème fraîcheur à l'échalote et ciboulette, pickles d'oignons rouges

Croustade Gasconne

aux pommes, foie gras maison et réduction balsamique

Terrine de foie gras maison (+5€)

à l'Hydromel, compotée d'oignons rouges au thym, pain brioché



PLATS

Pièce de veau de la Ferme Loumé
crème de champignons de saison

**Escalope de Magret de canard de la
Ferme Bloy**
sauce au foie gras

Pièce de Bœuf du Limousin
sauce Périgueux

Merlu sur son lit de fondue de poireaux
curry de Madras, lait de coco des îles

Accompagnements de saison

DESSERTS

Macaron chocolat

ganache au chocolat, brisure de framboise, coulis de chocolat blanc

Crème brûlée

aux grains de vanille Bourbon

Quatre quart façon pain perdu

*poires caramélisées, caramel beurre salé
glace à la vanille et chantilly*

Ardoise de fromages des Landes :

Chèvre cendré affiné (Ferme du Prince), tomme de vache au lait cru (Ferme Lorthé) et mesclun

Coupe de glace artisanale

2 boules au choix, accompagnées de chantilly et de tuile aux amandes

(supplément 3ème boule +3€)

voir carte des glaces

MENU ENFANT

12 ANS

Entrées

*Crudités **ou** Serrano*

Plats

*Steak haché façon bouchère**

ou

*Poisson du moment**

**accompagnements du moment*

Desserts

2 boules de glace

ou

Salade de fruits

