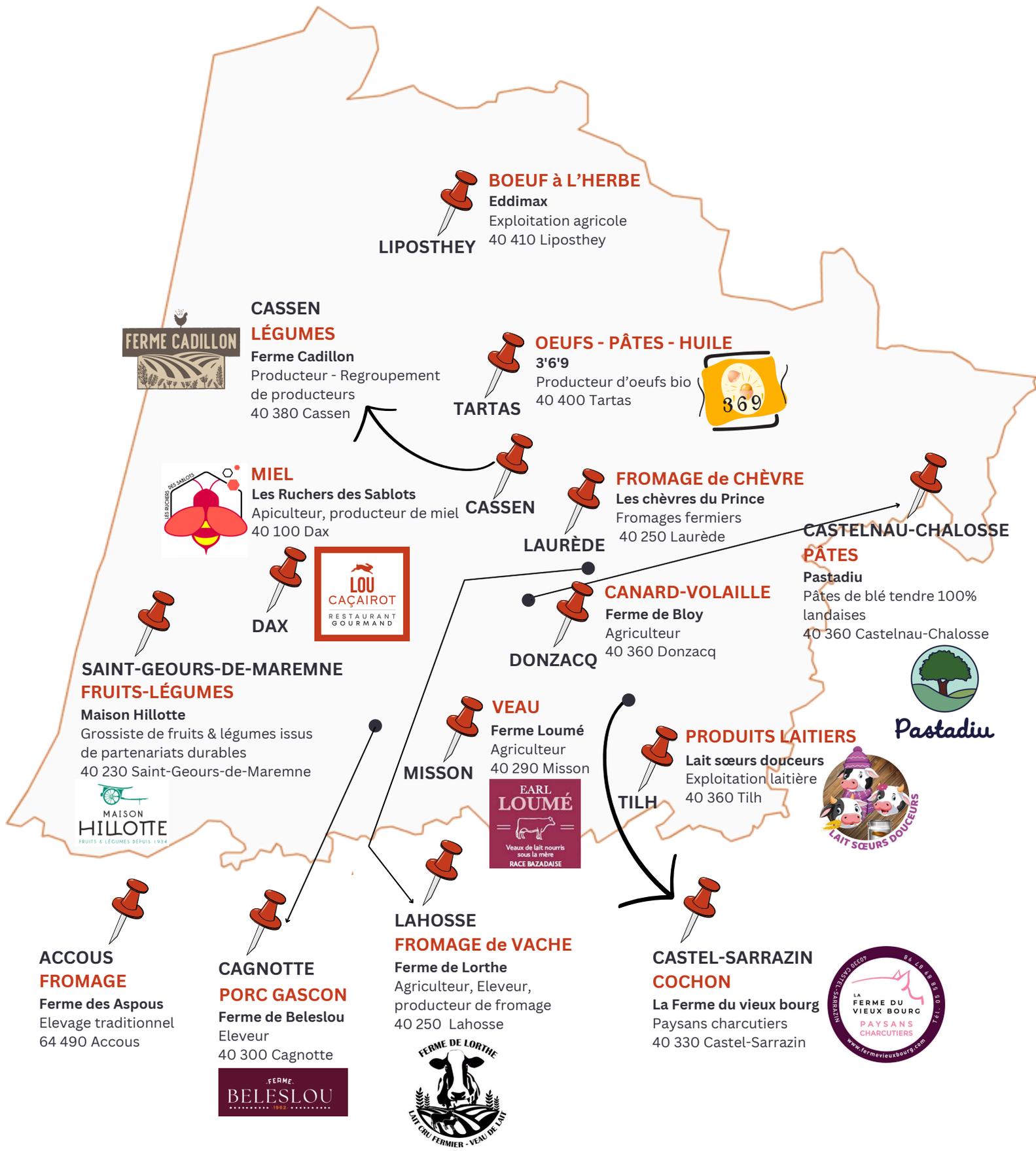


Des produits locaux dans mon resto



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



MENU

Menu Gourmand : 35€
Entrée + Plat + Dessert

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

Plat unique : 23€

Menu enfant : 12€

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

Tous les plats que vous allez déguster sont réalisés sur place en privilégiant les circuits courts



ENTRÉES

**Croustade aux pommes et foie gras
maison**

réduction à la mangue

**Crème brûlée au brebis de la vallée
d'Aspe**

Assiette de chipirons

*à la persillade et crémeux de carottes
des Landes*

Assiette de terrine de foie gras
*au Jurançon avec ses tranches de pain
toasté et sa chutney d'ananas (+5€)*



PLATS

**Pièce de veau du moment
de la Ferme Loumé à Misson (40)**
crème normande

De la ferme Bloy :
Confit de canard maison
croûte de persillade

ou

Demi Magret de canard
sauce du moment

Pièce de Bœuf de Liposthey
réduction vin rouge

Pavé d'esturgeon
beurre blanc safrané

Accompagnements de saison

DESSERTS

**Ardoise de fromages Basque de la
vallée d'Aspe,**

confiture de cerises noires

*Tomme Mix Brebis-Chèvre, Brebis,
Chèvre*

Profiteroles à la pistache

*coulis de chocolat blanc et chantilly de
chocolat amer*

Cœur coulant chocolat

*au piment d'Espelette, crème
d'Amandes et sorbet Framboise*

Crème brûlée

à l'orange

Coupe de glaces artisanales

*2 boules au choix, accompagnée de
chantilly (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

