



# 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 : 37€**

*Entrée + Plat + Dessert*

**Menu Friand : 31€**

*Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert*

**Plat unique : 25€**

**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

## **Assiette du chef**

champignons du moment poêlés, œuf  
poché à la vinaigrette de miel, pépites de  
foie gras poêlé, mousse au piment  
d'Espelette

## **Carpaccio de canard**

*au pesto rouge, pétales de brebis,  
mesclun et pollen d'abeille*

## **Truite des Pyrénées dans tous ses états**

*tartare de truite à la grenade, tataki  
sauce au raifort, gravlax et sa gelée de  
betterave rouge*

# PLATS

**Pavé de cabillaud de ligne à l'espagnol**

*nage de crustacés émulsion safranée,  
crèmeux de panais  
et cacahuètes des Landes*

**Côte de cochon cuit basse température**

*(400-500gr)  
jus réduit, embeurrée de pommes de  
terre et petits légumes de saison*

**Onglet de bœuf façon bouchère**

*os à moelle, sauce bleu des Basques,  
pommes de terre à l'ancienne, tatin  
d'échalotes*

# DESSERTS

**Cœur coulant au chocolat 68%, de la  
maison Valrhona**

*crème anglaise, biscuit croquant à la  
cacahuète, cuit minute  
(8 minutes d'attente)*

**Pavlova au fruit du moment**

*crème fouettée au fruit de la passion*

**Pastis landais façon pain perdu**

*glace vanille, caramel au miel de tilleul*