



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.



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,
crémeux 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% ou
dulcey, 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



MENU ENFANT

12 ANS

Entrées

Œuf mimosa ou Serrano

Plats

*Petit burger**

ou

Tenders de poulet maison
(panés aux céréales)*

ou

*Poisson du moment**

**accompagné de frites maison
ou légumes du moment*

Desserts

2 boules de glace

ou

Gâteau chocolat

