



# Menu Saint-Valentin

## Prélude des amoureux

Bonbon canard et Nem brebis

## Préambule enflammé

Carpaccio de saint-jacques et crevettes, vinaigrette au fruit de la passion  
miel wakamé et pollen d'abeille

ou

Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette et Armagnac, gelée d'hydromel

## Tendre met

Ballotine de lotte, nage de fruits de mer, émulsion safranée, risotto  
crémeux cacahuètes

ou

Médaillon de veau, roulé épinard, crème de morilles, tagliatelles  
de légumes du moment

## Douceur sucrée

Douceur cupidon :

Mousse litchi, insert chocolat blanc et eau de rose,  
biscuit croustillant au praliné, émulsion champagne rose-litchi

ou

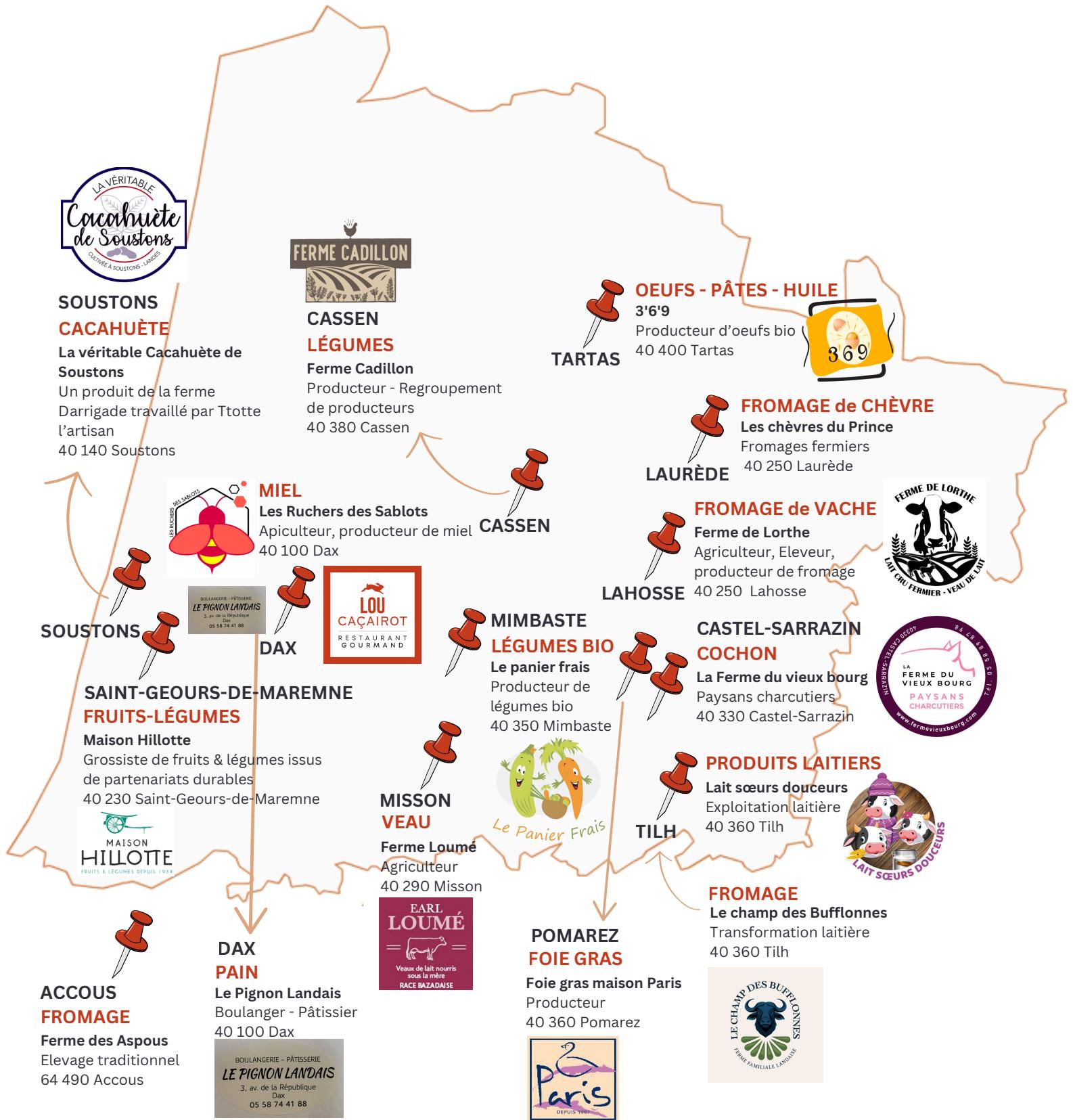
Omelette valentine :

Génoise, glace framboise et chocolat,  
meringue à l'italienne flambée à l'armagnac



# 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%, 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*

