

LIPOSTHEY

BOEUF à L'HERBE
Eddimax
Exploitation agricole
40 410 Liposthey

CASSEN

LÉGUMES
Ferme Cadillon
Producteur - Regroupement
de producteurs
40 380 Cassen

TARTAS

OEufs - PÂTES - HUILE
3'6'9
Producteur d'oeufs bio
40 400 Tartas

MIEL
Les Ruchers des Sablots
Apiculteur, producteur de miel
40 100 Dax

DAX

LAURÈDE

FROMAGE de CHÈVRE
Les chèvres du Prince
Fromages fermiers
40 250 Laurède

CASTELNAU-CHALOSSE

PÂTES
Pastadiu
Pâtes de blé tendre 100%
landaises
40 360 Castelnau-Chalosse

ST-GEOURS-DE-MAREMNE

Fruits-LÉGUMES
on Hillotte
siste de fruits & légumes issus
rtenariats durables
O Saint-Geours-de-Maremne

DONZACQ

CANARD-VOLAILLE
Ferme de Bloy
Agriculteur
40 360 Donzacq

VEAU
Ferme Loumé
Agriculteur
40 290 Misson

MISSON

PRODUITS LAITIERS
Lait sœurs douceurs
Exploitation laitière
40 360 Tilh

TILH

LAHOSSE

FROMAGE de VACHE
Ferme de Lorthé
Agriculteur, Eleveur,
producteur de fromage
40 250 Lahosse

CAGNOTTE

PORC GASCON
Ferme de Beleslou
Eleveur
40 300 Cagnotte

CASTEL-SARRAZIN

COCHON
La Ferme du vieux bourg
Paysans charcutiers
40 330 Castel-Sarrazin

Logos:
FERME CADILLON
LOU CAÇAÏROT RESTAURANT GOURMAND
EARL LOUMÉ
PASTADIU
LA FERME DU VIEUX BOURG PAYSANS CHARCUTIERS
FARMER BELESLOU

MENU

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
au Bar**

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

Samoussa au chèvre de la ferme du Prince

chips de tranches de lard demi-sel de la ferme Beleslou, noix, roquette, mesclun et tomates cerises

Salade Landaise

foie gras mi-cuit maison, magret séché maison de la Ferme Bloy gésiers, asperges, croûtons, tomates cerises et graines de chanvre toastées

Croustade aux pommes et foie gras maison

réduction à la mangue

Chipirons et chistorra

simplement à la persillade

Assiette de terrine de foie gras maison

*à l'hydromel, tranches de pain céréales grillées et compotée d'oignons (+5€)
Verre d'Hydromel (+5€)*



PLATS

***Pièce de veau du moment
de la Ferme Loumé
crème normande***

Ferme Bloy :
Confit de canard maison
croûte de persillade
ou
Demi Magret de canard
sauce salée-sucrée du moment

Pièce de Bœuf
réduction vin rouge Tursan

Poisson d'arrivage au pesto
*pâtes de la ferme Pastadiu et
tagliatelles de courgettes et carottes*

Accompagnements de saison

DESSERTS

**Ardoise de fromages de nos
Partenaires Locaux :**

*Tomme Mix Brebis-Chèvre, Brebis,
Chèvre, chèvre cendré, tomme de
vache*

Pana cotta crémeuse

*coulis de fruits de saison, fruits frais
et crumble noisette*

Cœur coulant chocolat

*au piment d'Espelette, sorbet
Framboise et chantilly*

Profiteroles à la pistache

*coulis de chocolat blanc et chantilly de
chocolat amer*

Coupe de glaces artisanales

*2 boules au choix, accompagnée de
chantilly et tuile au sésame*

(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

