

Menu

Nos Formules

Menu Gourmand : 33€
Entrée + Plat + Dessert

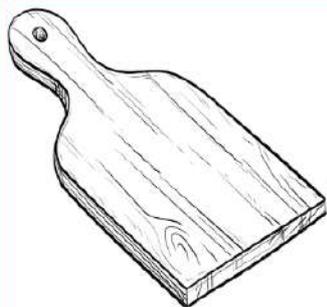
Menu Friand: 25€
*Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert*

Plat unique : 19€

Menu enfant : 10€

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





Planches

Planche charcuterie : 10€

Serrano, chorizo ibérique, rosette, lomo

Planche fromage : 10€

*Brebis, Bleu des Basques,
Tomme des Pyrénées, St Nectaire*

Planche mixte: 12€

Charcuteries et Fromages

Entrées

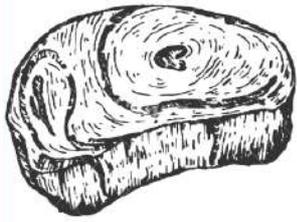


Médallions de foie gras de canard de la "Ferme de Jean Sarthe" à l'Armagnac et au piment d'Espelette
Confit d'oignons rouges, toasts (+5€)

Carpaccio de poulpe de Galice vinaigrette aux agrumes

Salade Landaise façon "Lou Caçairot"
Médallions de foie gras, gésiers de canard confit maison, magret de canard fumé maison, jambon de pays, pignons de pins torréfiés

Côte de saumon fumé maison, blinis aux graines de sésames torréfiées, crème fouettée au wasabi



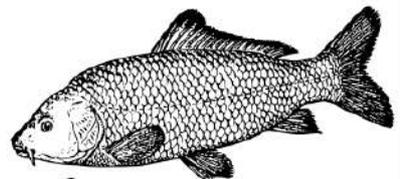
Les Viandes

**Pluma de cochon Ibérique à la plancha,
*Sauce barbecue***

**Pièce du boucher du moment (nous consulter),
*Sauce bordelaise***

**Selle d'agneau farci au thym, cuite en basse
température, jus à l'ail noir (+3€)**

Toutes nos viandes sont accompagnées de pleurotes, de minis légumes et de pommes de terre grenailles confites à la graisse de canard puis fumées au bois de hêtre



Les Poissons

Fricassée de chipirons à la txistorra sur sa piperade

Filet de Bar à l'unilatéral, jus aux morilles



Les Desserts

Ardoise de fromages du Sud-Ouest, confiture de cerise noire, mesclun et ses toasts

Ossau Iraty, Bleu des basques, tomme de vache

Tartelette citron vert revisitée,

Disque de meringue, crème citron vert, crumble sucré

Dégustation autour de la fraise

Sorbet, financier et gaspacho

Crème brûlée à la pistache

Coupe de glace 2 boules artisanales "Un bain au Chocolat" Dax

Sorbets : citron, framboise, passion

Glaces : vanille, caramel au beurre salé, rhum raisin, pruneaux armagnac, madeleine "Cazelle" de Dax.

Menu enfant

12 ans



Entrée : *Crudités ou serrano ou pâté basque*

Plat : *Pièce de bœuf ou filet de poisson avec pâtes ou pommes sautées*

Dessert : *2 boules de glace ou salade de fruits frais*

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