

Menu

MENU GOURMAND : ENTRÉE + PLAT + DESSERT 31€

MENU FRIAND : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 23€

PLAT UNIQUE : 19€

MENU ENFANT : 10€

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

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

Les entrées

COTE DE SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE
ACCOMPAGNÉE DE SA CRÈME AU WASABI

FOIE GRAS MI-CUIT MARINÉ À L'ARMAGNAC +6€
RELEVÉ AU PIMENT D'ESPELETTE, CONFITURE DE KIWI ET PIMENTS VERTS

SALADE LANDAISE "LOU CAÇAIROT"
MESCLUN CHAMPÊTRE, MAGRET FUMÉ MAISON, FOIE GRAS MI-CUIT, GÉSIIERS CONFITS,
COU DE CANARD FARCI, PIGNONS DE PINS ET TOMATES CERISES

TOMATES CAPRÈSE À LA BURRATA "DI BUFALA"
PESTO DE ROQUETTE, CRÈME DE BALSAMIQUE

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
MESCLUN CHAMPÊTRE, MELON, SORBET TOMATES BASILIC, CONCOMBRES, AVOCAT,
TOMATES, MIX DE GRAINES MULTICÉRÉALES

Les plats

SUPRÊME DE POULET FERMIER
CUIT BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AUX MORILLES

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE
INFUSION DE THYM SÉCHÉ, JUS À L'AIL ET TRUFFE NOIRE

PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT (NOUS CONSULTER)
SAUCE BORDELAISE

FILET DE BAR CUIT SUR PEAU
AIL CONFIT À L'HUILE D'OLIVES ET PÉQUILLOS

FRICASSÉE DE CHIPIRONS
CHORIZO IBÉRIQUE "BELLOTA" ET PIPERADE

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre du jour et légumes du moment

Les desserts

GASPACHO DE FRAISES

SORBET CITRON ARTISANAL

ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI

FROMAGE DE BREBIS, VACHE ET BLEUE DES BASQUES, CONFITURE DE CERISES NOIRES

TARTELETTE TATIN REVISITÉE

CRÈME MASCARPONE

COUPE DE GLACE ARTISANALE

CHOCOLAT, VANILLE, PRUNEAUX D'ARMAGNAC, CITRON, KIWI, CASSIS ET PÊCHE DE VIGNE

CRÈME CATALANE FLAMBÉE

SAVEURS D'AGRUMES ET CANNELLE

Menu enfant

ENTRÉE

CRUDITÉS OU SERRANO OU PÂTÉ BASQUE

PLAT

PIÈCE DE BOEUF OU FILET DE POISSON AVEC PÂTES OU POMMES SAUTÉES

DESSERT

2 BOULES DE GLACE OU SALADE DE FRUITS FRAIS

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre du jour et légumes du moment

...IL DÉCIDA ALORS DE CUISINER TOUS LES PRODUITS DE SA BELLE RÉGION DES LANDES POUR EN FAIRE DE BEAUX
ET SAVOUREUX PLATS. C'EST ALORS QUE NAISSAIT UNE NOUVELLE VOCATION...