

Dimanche 5 et Lundi 6 Avril, midi et soir

Menu Pâques



Amuse bouche

Gaspacho mousse concombre et chips de Serrano

Entrées

Mille feuille txangurro à la mangue

ou

Charlotte d'asperges des Landes et foie gras ail des ours

Plats

Carré d'agneau cuit 24h rôti au foin, jus cacao et légumes du moment

ou

Filet de bar de la criée de Saint-Jean de luz sauce acidulée citronnée, ognasses confits, risotto d'épeautre et Brebis

Desserts

Tiramisu fraise spéculos, biscuit cacao

ou

L'œuf de Pâques :

nid rose des sables, œuf chocolat insert chocolat blanc, chapeau Stracciatella, mousse chocolat au lait

47€





LA VÉRITABLE
Cacaohuète
de Soustons
CULTIVÉE À SOUSTONS - LANDES

LA FERME DU VIEUX BOURG
PAYSANS CHARCUTIERS
www.fermevieuxbourg.com
03 30 00 30 30
86 48 48 48 48

EARL LOUMÉ
= =
Veaux de lait nourris
sous la mère
RACE BAZADAISE

DAX
PAIN
Le Pignon Landais
Boulangier - Pâtissier
40 100 Dax

BOULANGERIE - PÂTISSERIE
LE PIGNON LANDAIS
3, av. de la République
Dax
05 58 74 41 88

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 de la mer

*huitres n°3 du Bassin d'Arcachon,
crevettes roses, bulots, accompagnés de
beurre, mayonnaise maison, pain de
seigle, vinaigrette à l'échalote*

Assiette du chef

œuf parfait, biscuit à la cacahuète,
asperges des Landes, pétales de Serrano,
sauce mousseline et fleurs comestibles*

** cuit à 64°C pendant 1h*

Foie gras mi-cuit

*au piment d'Espelette cuit au torchon
imbibé à l'Armagnac (+4€)*

PLATS

Filet de Turbot

*sauce beurre rouge, asperges des
Landes, ognasses, salsifis*

Pluma de porc

*cuit basse température, jus cacao et
légumes du moment*

Terre - Mer

*gambas et foie gras poêlé, risotto à
la cacahuète*

Le canard dans tout ses états

*morceaux de magret, manchon,
brochette de cœurs, salade de gésiers,
magret séché et épis de maïs*

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)*

Cannelés façon Profiteroles
glace stracciatella, chantilly

La fraise déclinée en mini portion
*tartare à la fève tonka, biscuit chocolat
fraise, carpaccio et gelée au Patxaran,
glace, et charlotte*

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