



Menu Fête des Mères

31 mai 2026

Menu unique midi et soir

Mise en bouche

Sabayon champagne

Entrées

Fleur de courgette farcie à la tomate et au poulpe

ou

Aumônière au foie gras, réduction porto

Plats

Magret de canard cuit sur carcasse, jus de 7h, trilogie
d'asperges

ou

Pavé de maigre façon meunière, écaillé de pomme de terre et
charlotte de légumes

Desserts

Tiramisu fraise-rhubarbe, coque meringue

ou

Tendresse de poire au chocolat sur son biscuit

47€



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.




**LOU
CAÇAIROT**
RESTAURANT
GOURMAND



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


**LOU
CAÇAIROT**

RESTAURANT
GOURMAND

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

