MENU DE PÂQUES!

Amuse bouche de Saison

Entrée

Asperges des Landes, sabayon aux agrumes, côtes de saumon fumé maison

Plats

Selle d'agneau farcie au thym frais, mini ratatouille, jus à l'ail doux
ou
Filet de Bar cuit à l'unilatéral, jus corsé et morilles fraîches

Dessert

Dôme chocolat croustillant, coeur crème brûlée

41 €

LOU CAÇAIROT
RESTAURANT GOURMAND

Lou Caçairot

RESTAURANT

MENU

Menu gourmand : Entrée + Plat + Dessert..... 33€
Menu friand : Entrée + Plat ou Plat + Dessert .....25€
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

Scanné avec CamScanner

Entrées

- Ballottine de Foie Gras mi-cuit +5€

compotée de Granny Smith.

- Crème de potimarron vitaminée à l'huile de truffe

éclats de noisettes torréfiées, chips de jambon de Bayonne.

- Salade landaise façon "Lou Caçairot"

foie gras mi-cuit, gésiers de canard confits maison, magret de canard fumé maison,jambon de pays, pignons de pins torréfiés.

- Côtes de saumon fumés maison

blinis toastés, crème wasabi.

Viandes

- Suprême de pintade farci aux langoustines

crème de carcasses rôties.

- Pièce du boucher du moment (nous consulter)

sauce bordelaise.

- Magret (+5€) ou demi magret de canard de "La ferme de Jean Sarthe" cuit basse température

sauce aux cèpes.

Toutes nos viandes sont d'origine française et sont garnies de Lentins de chêne, minis légumes et pommes de terre grenailles confites à la graisse de canard puis fumées au bois de hêtre.

Poissons

- Fricassée de chipirons au lomo "Embuchado" sur sa piperade
- Tournedos de lotte rôti au lard fumé

beurre à la vanille Bourbon, écrasé de panais confit.

Scanné avec CamScanner

Desserts

- Déclinaison autour de la poire

financier aux poires, poire pochée puis caramélisée à la cassonade, sorbet poire.

- Assiette de fromages du Sud-Ouest

(Ossau Iraty, bleu des Basques, Tomme de vache), *confiture de cerises noires.*

- Fondant au chocolat sur son croustillant feuillantine chocolat blanc

crème anglaise à l'armagnac.

- Baba au rhum et sirop exotique

crème fouettée à la vanille bourbon.

- 2 boules de glaces ou sorbets artisanaux "un bain au chocolat" à Dax

sorbets : citron, framboise, passion.
glaces : vanille, caramel au beurre salé, rhum raisin, pruneaux armagnac, à la madeleine "Cazelle" de Dax.

Menu enfant ✧✧

12 ans

- 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.

...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...

Scanné avec CamScanner