

# Menu fêtes de fin d'année

35€

**Merci de faire le même choix de plat pour toute la table (la même entrée, le même plat et le même dessert pour tous).**

**Si vous souhaitez avoir le choix, veuillez nous consulter pour les tarifs.**

## **Entrées :**

**Velouté de citrouille, chips de lard et st jacques snackées**

**ou**

**Cassolette de ris de veau à l'ancienne**

**ou**

**Crème brûlée au foie gras**



**Plats :**

**Perche au beurre blanc safrané**

**ou**

**Confit de canard de la ferme, croûte de persillade**

**ou**

**Souris d'agneau confite huit heures au vin rouge des Landes**

**Garnitures au choix :**

**Mini petits marrons garnis aux légumes de saison**

**ou**

**Pommes sautées aux cèpes**

**ou**

**Crèmeux de butternut et poêlée forestière**

**Desserts :**

**Croquant praliné chocolat**

**ou**

**Bavarois exotique et coco**

**ou**

**Crème brûlée pistache**

# MENU

**Menu Gourmand : 33€**  
*Entrée + Plat + Dessert*

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

**Plat unique : 19€**

**Menu enfant : 12€**

# PLANCHES

**Planche charcuterie : 10€**  
*Serrano, chorizo, rosette, jambon blanc*

**Planche fromage : 10€**  
*Brebis, Bleu d'Auvergne,  
Brie, Cantal*

**Planche mixte : 12€**

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

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



# ENTRÉES

**Assiette du fumoir d'Angresse**  
*espadon fumé sur son feuilleté au  
sésame et sa crème fraîcheur*

**Cassolette de chipirons et de chorizo**  
*à la persillade*

**Salade Landaise façon "Lou Caçairot"**  
*Médailillon de foie gras sur son toast,  
gésiers de canard confits, magret de  
canard séché maison,  
jambon de pays, pignons de pin  
torréfiés, maïs, asperges*

**Assiette de terrine de foie gras**  
*au Jurançon avec ses tranches de pain  
brioché (+5€)*



# PLATS

**Demi Magret de canard Fermier**  
**IGP Sud-Ouest,**  
*Jus Thym-Miel*

**Thon juste snacké**  
*et sa piperade Basquaise au piment  
d'Espelette et graines de sésame*

**Pavé de Bœuf du Limousin**  
*sauce poivre vert*

**Veau de la Ferme Loumé à Misson (40)**  
*sauce poivre vert*

**Salade Landaise façon "Lou Caçairot"**  
*Médailillon de foie gras sur son toast,  
gésiers de canard confits, magret de  
canard fumé maison,  
jambon de pays, pignons de pin  
torréfiés, maïs, asperges*

Tous nos plats sont accompagnés de  
légumes du moment

# DESSERTS

**Ardoise de fromages du Sud-Ouest,  
confiture de cerises noires, mesclun  
et ses toasts**

*Ossau Iraty, Bleu des basques, bûche de  
chèvre cendrée*

**Poire pochée sur son cookie moelleux  
chocolat chaud, glace vanille et  
chantilly**

**Coulant chocolat, caramel beurre salé  
Chantilly, Sorbet Poire**

**Russe praliné  
concassé de pistache et chantilly**

**Coupe de glace 2 boules artisanales de la  
pâtisserie "Un bain au Chocolat" à Dax**  
*Sorbet : citron, framboise, passion*  
*Glace : vanille, caramel au beurre salé,  
rhum raisin, pruneaux armagnac,  
madeleine "Cazelle" de Dax*



# MENU ENFANT

## 12 ANS

### **Entrées**

*Crudités **ou** Serrano **ou** Pâté basque*

### **Plats**

*Steack haché façon bouchère  
**ou** Filet de poisson  
avec pâtes **ou** pommes sautées*

### **Desserts**

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

