

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*

