



Entrée + Plat +
Dessert

18.50€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

14.50€

Menu du jour

Semaine du
Jeudi 1er au Dimanche 4 octobre

<i>Jeudi</i>	<i>Assiette de charcuterie</i> * <i>Effiloché de bœuf, légumes vapeur</i> * <i>Coupe de glace composée</i>
<i>Vendredi</i>	<i>Rabas sauce cocktail</i> * <i>Lasagnes</i> * <i>Tarte du moment</i>
<i>Samedi</i>	<i>Salade César</i> * <i>Pièce du boucher, frites</i> * <i>Mousse chocolat-citron</i>

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

LE GRAND RENDEZ-VOUS
DES SAVEURS LANDAISES

les AUTOMNALES

1^{er} au 31
OCTOBRE
2026

du foie gras et de l'armagnac

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menu signature « Automnales »

par Lou Caçairot

Entrées

Bonbon de foie gras et armagnac

ou

Salade landaise

ou

Saumon gravlax

Plats

Confit de canard, frites

ou

Dorade, purée de carottes

Desserts

Baba à l'armagnac

ou

Aumônière aux pommes, flambée à l'armagnac

ou

Assiette de fromages

Tarif : **37€**



MENU ENFANT

12 ANS

Entrées

Œufs mayonnaise

ou

Assiette de saucisson

Plats

*Petit burger**

ou

*Poisson pané**

accompagné de frites **ou
de tagliatelles de légumes*

Desserts

2 boules de glace

ou

Fraises chantilly