

ENTRÉES

FOIE GRAS 21.00€

(de la Ferme Jeansarthe)
cuit en basse température par nos soins
velour de mûres (du Rucher de Claron)

VELOUTÉ DE MARRONS 16.50€

foie frais poêlé et mouillette à l'huile de truffe

GRAVLAX DE TRUITE DE BAIGORRY 18.00€

au chou rouge, crème de raifort

PLATS

SALADE DU TERROIR 23.00€

foie gras, gésiers de canard, magret séché
et effilochés de jambon

ÉVENTAIL de MAGRET 24.00€

poivrade à la mûre

Magret de la Ferme Jeansarthe, située à Cauna, village
landais bordé par l'Adour)

PAVÉ DE MAIGRE 25.00€

tomates confites, olives noires persillées

VOLAILE FERMIERE EN BALLOTTINE 21.50€

jus de Banyuls

(Maison Dandieu à Hagetmau)

RIS DE VEAU BRAISÉS ET SAUTÉS 26.50€

crème et morilles

PAVÉ DE TRUITE DE BAIGORRY SNACKÉ 23.50€

crème de piment d'Espelette

Nos plats sont accompagnés
de panais confits à l'orange,
de fèves edamames et d'un gratin darphin

PETITES ENVIES

1/2 SALADE CROUSTILLANTE VÉGÉTALE 15.50€

steak végétal, légumes de saison crus et cuits
aux noix de cajou torréfiées

1/2 SALADE DU TERROIR 18.50€

foie gras, gésiers de canard, magret séché
et effilochés de jambon

NOS OPTIONS VÉGÉTARIENNES

ASSIETTE DE GRATIN DARPIN 13.00€

PARFUMÉ À L'AIL

panais confits à l'orange, et fèves sautées

SALADE VÉGÉTALE AUX LÉGUMES 19.00€

steak végétal, légumes de saison crus et cuits
aux noix de cajou torréfiées

FROMAGES 12.00€

SELECTION DE FROMAGES

Chèvre cendré, brie de meaux, tomme de brebis
(Crèmerie de Fabien)

NOS DESSERTS

PROFITEROLES MAISON 12.00€

sauce chocolat, chantilly vanille
(15 min de cuisson)

AUTOUR DU CITRON 9.50€

citron givré maison, cake citron et
meringue

ROSE DE POMMES "GOLDEN HVE" 9.50€

À LA CANELLE

sorbet pomme

CAFÉ GOURMAND 8.00€



MENU ENFANT

ENTRÉE - PLAT- DESSERT 18.50€

PLAT - DESSERT 14.50€



MENU

ENTRÉES

VELOUTE DE MARRONS

foie frais poêlé et mouillette à l'huile de truffe

Ou

GRAVLAX DE TRUITE DE BAIGORRY

au chou rouge, crème de raifort

PLATS

VOLAILLE FERMIÈRE EN BALLOTTINE

jus de Banyuls

Ou

PAVÉ DE MAIGRE

tomates confites,
olives noires persillées

Nos plats sont accompagnés
de panais confits à l'orange
de fèves edamames et d'un gratin darphin

DESSERTS

PROFITEROLES MAISON

sauce chocolat, chantilly vanille

Ou

AUTOUR DU CITRON

citron givré maison, cake au citron,
meringue

PRIX

45€



Pour accompagner la lutte contre le gaspillage alimentaire,
possibilité de repartir avec notre "Gourmet bag"



CARTE

“Une cuisine engagée,
au plus près de la nature”

Nous renouvelons notre carte
tous les trois mois pour privilégier
des produits de saison,
en majorité locaux et bio.

