

## ENTRÉES

**FOIE GRAS** 22.00€  
(de la Ferme Jeansarthe)  
cuit en basse température par nos soins  
marmelade de fruits rouges

**CEVICHE DE BAR** 18.00€  
fruits de la passion et radis

**OEUF BIO PARFAIT** 16.50€  
épinards, asperges vertes,  
tuile de parmesan, ventrèche noir de Bigorre  
(Ferme "Litché" - Bourdalat)

**PLANCHE DE CHARCUTERIES  
IBÉRIQUE ET BREBIS** 19.00€  
Jambon Serrano, Jambon truffé, Brebis,  
Chorizo Ibérique, Saucisson Ibérique

## PLATS

**SALADE DU TERROIR** 24.00€  
foie gras, gésiers de canard, magret séché  
et effilochés de jambon

**MAGRET DE CANARD EN ÉVENTAIL** 24.50€  
miel de printemps du "Rucher de Claron"  
Magret de la Ferme Jeansarthe, située à Cauna, village  
landais bordé par l'Adour)

**PAVÉ DE CABILLAUD SNACKÉ** 24.00€  
crème de romarin fumé

**RIS DE VEAU SAUTÉS** 25.50€  
herbes fraîches, jus réduit perlé

**FILET DE BAR À L'UNILATÉRALE** 26.00€  
sauce Chimichurri

**CÔTE DE VEAU POÊLÉE** 28.00€  
jus réduit au thym

Nos plats sont accompagnés  
de gratin de pâtes aux brisures de truffe,  
jardinière de légumes de saison



## 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

**JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE SAISONS** 13.00€  
gratin de pâtes aux éclats de truffe

**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)

**BABA ET SOUPE DE RHUBARBE À  
L'EAU DE ROSE** 9.50€  
Rhubarbe confite et sorbet fraise

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE  
FRAÎCHE DE MADAGASCAR** 9.50€  
sorbet ananas rôti et craquelin orange

**CAFÉ GOURMAND** 8.00€

## MENU ENFANT

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 18.50€  
PLAT - DESSERT 14.50€



# MENU

## ENTRÉES

### CEVICHE DE BAR

fruits de la passion et radis

Ou

### OEUF BIO PARFAIT

épinards, asperges vertes,  
tuile de parmesan, ventrèche noir de Bigorre  
(Ferme "Litché" - Bourdalat)

## PLATS

### MAGRET DE CANARD EN ÉVENTAIL

miel de printemps du "Rucher de Claron"  
Magret de la Ferme Jeansarthe, située à Cauna, village  
landais bordé par l'Adour)

Ou

### PAVÉ DE CABILLAUD SNACKÉ

crème de romarin fumé

Nos plats sont accompagnés  
de gratin de pâtes aux brisures de truffe,  
jardinière de légumes de saison

## DESSERTS

### BABA ET SOUPE DE RHUBARBE À L'EAU DE ROSE

Rhubarbe confite et sorbet fraise

Ou

### CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE FRAÎCHE MADAGASCAR

sorbet ananas rôti & craquelin orange

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.

