

ENTRÉES

- FOIE GRAS** 22.00€
(de la Ferme Jeansarthe)
cuit à basse température par nos soins
chutney de pêches, coulis balsamique
- TARTARE DE GAMBAS À LA MANGUE** 18.00€
perles de yuzu
- TERRINE DE SAUMON** 16.00€
insert courgette, truite fumée
oeufs de truite, mousse citron et ciboulette
- PLANCHE DU TERROIR** 18.50€
LA FERME "DES VALLONS"
Coppa, Saucisson, Jambon, chorizo,
paté de porc gascon

SALADES

- SALADE FRAÎCHEUR À LA BALLOTINE DE VOLAILLE** 19.00€
Ballotine de volaille cuite à basse
température, pickles de légumes, bacon
croustillant, éclats de gressin et sauce
blanche
- SALADE RENAISSANCE** 24.50€
foie gras, gésiers de canard, magret séché
et effiloché de jambon

PLATS

- MAGRET DE CANARD EN ÉVENTAIL** 24.50€
sauce aigre-douce à la framboise
Magret de la Ferme Jeansarthe, située à Cauna, village
landais bordé par l'Adour)
- LES GAMBAS SAUTÉES** 21.00€
flambées au Pastis
Gambas décortiquées
- RIS DE VEAU BRAISÉS** 25.50€
jus à la sauge, légèrement écremé
- FILET DE DAURADE ROYALE** 23.50€
sauce tapenade et fenouil du Jardin des
Nonères en pickles
- CÔTE À L'OS DE COCHON** 38.00€
au thym et à l'ail
servie seule ou partager (750gr)
Vielle-Tursan, village du contrefort des Pyrénées, est
situé dans les Landes, en plein cœur du Tursan
- CHIPIRONS À LA TOMATE CONFITE** 19.00€
sauce Xipister

Nos plats sont accompagnés :
Pour la viande - pommes de terre snackées aux herbes
Pour le poisson- tagliatelles aux courgettes

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 RENAISSANCE** 18.50€
foie gras, gésiers de canard, magret séché
et effiloché de jambon
- 1/2 SALADE FRAÎCHEUR À LA
BALLOTINE DE VOLAILLE** 15.50€
Ballotine de volaille cuite à basse
température, pickles de légumes, bacon
croustillant, éclats de gressin et sauce
blanche

NOS OPTIONS VÉGÉTARIENNES

- ASSIETTE DE POMMES DE TERRE BIO** 13.00€
SNACKÉES , PICKLES DE FENOUIL
et tagliatelles aux légumes de saison
- SALADE CROUSTILLANTE VÉGÉTALE** 19.00€
steak végétal, légumes de saison crus et cuits
aux noix de cajou torréfiées

FROMAGES

- SELECTION DE FROMAGES** 12.00€
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)
- SOUPE DE FRUITS ROUGES** 9.50€
éclats de meringue,
glace à la tarte aux fraises
- DACQUOISE MAISON AUX FRAMBOISES DE
TURSAN " MAISON SEBI"** 9.50€
sorbet framboise
- CAFÉ GOURMAND** 8.00€

MENU ENFANT

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



MENU

ENTRÉES

TERRINE DE SAUMON

insert courgette, truite fumée
oeufs de truite, mousse citron et ciboulette

Ou

SALADE FRAÎCHEUR À LA BALLOTINE DE VOLAILLE

Ballotine de volaille cuite à basse température,
pickles de légumes, bacon croustillant,
éclats de gressin et sauce blanche

PLATS

MAGRET DE CANARD EN ÉVENTAIL

sauce aigre-douce à la framboise
pommes de terre snackées aux herbes

Ou

FILET DE DAURADE ROYALE

sauce tapenade et fenouil du Jardin des
Nonères en pickles
tagliatelles aux courgettes

DESSERTS

SOUPE DE FRUITS ROUGES

éclats de meringue,
glace à la tarte aux fraises

Ou

DACQUOISE MAISON AUX FRAMBOISES DE TURSAN " MAISON SEBI"

sorbet framboise

PRIX

45€



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.



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

