

## TAPAS

- . Chipirons à la persillade et chorizo 12.00 €
- . Gambas à la persillade 14.00 €
- . Planche de charcuterie (*jambon de pays, saucisson de canard, rillettes de canard, fromage de brebis*) 16.50 €

## ENTREES

- . Œuf coulant, champignons du moment, chips de lard fumé 13.50 €
- . Tataki de thon, légumes croquants et caramel de soja 16.50 €
- . Duo de foie gras entier (*mi-cuit & en conserve*) 18.00 €
- . Tatin de foie gras de canard aux pommes et caramel d'Armagnac 18.00 €

## PLATS

- . Assiette Chalossaise 24.00 €  
(*salade, foie gras de canard entier, magret-cœurs-aiguillettes-gésiers de canard, magret fumé, asperges, tomates, frites maison*)
- . Planche découverte de canard 24.00 €  
(*magret et aiguillettes de canard au piment d'Espelette, brochette de cœurs de canard, foie gras de canard entier, garniture du moment*)
- . Magret de canard au piment d'Espelette et sa sauce au foie gras 22.00 €  
Accompagné de pommes de terre grenaille à la graisse de canard et de champignons du moment
- . Burger de canard au foie gras et frites maison 19.00 €  
(*pain brioché artisanal, steak haché de canard, foie gras de canard entier, magret fumé, salade, tomates, oignons*)
- . Cuisse de canard confite, frites maison et salade 16.00 €
- . Filet de bœuf rossini, petits légumes de saison et pommes de terre grenaille 30.00 €
- . Tomahaw de porc fermier, pommes de terre grenaille et champignons du moment 25.50 €
- . Poisson du moment (voir serveur) 24.00 €
- . Assiette végétarienne 15.00 €

## DESSERTS

- . Fromage de brebis et confiture de cerise noire 9.50 €
- . Souvenir d'enfance (*tourtière artisanale, pastis artisanal, merveilles maison, crème anglaise*) 9.00 €
- . Coulant au chocolat et glace à la vanille 9.00 €
- . Macaron framboise, insert crème brûlée et sorbet à la framboise 9.00 €
- . La véritable tarte Tatin 9.00 €
- . Café gourmand (ou thé + 1.00 €) 8.50 €
- . Coupe de glace artisanale (2 boules) 5.00 € (3 boules) 7.00 €  
(*vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, fraise, citron, framboise, mangue, pistache, noix de coco, pruneau-armagnac, rhum raisin*)

### **Formule du chef** (voir ardoise)

*les midis uniquement (du mercredi au vendredi)*

Potage + entrée + plat + dessert	19.00 €
Potage ou entrée + plat <b>OU</b> Plat + dessert	15.00 €
Potage ou entrée + plat + dessert	17.00 €
Plat formule seul	12.00 €

### **Menu pitchoun 11.00 €**

Burger de canard + frites  
OU aiguillettes de canard + frites  
OU steak haché de canard + frites  
Glace artisanale (2 boules) OU brownie chocolat  
Un sirop à l'eau

PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE TERRES D'ADOUR

Retrouvez les produits en direct de nos  
fermes dans notre boutique juste en face !

LA CUISINE  
LES PLATS DE NOS FERMES

LE MARCHÉ  
LES PRODUITS DE NOS FERMES