

Tapas

- . Cassolette de chipirons à la persillade 12.00 €
- . Planche de charcuterie 16.50 €
(jambon de pays, saucisson de canard, magret fourré au foie gras, fromage de brebis, toasts de pain et beurre persillé)

Entrées

- . Crème de courge, chantilly à la châtaigne, dés de foie gras, champignons de saison grillés 13.00 €
- . Raviole de langoustines à l'encre de seiche et crème de langoustines 15.00 €
- . Tataki de canard à la mangue et copeaux de foie gras mi-cuit 17.00 €
- . Duo de foie gras entier *(mi-cuit & en conserve)* et granité au vin épicé 18.00 €
- . Foie gras de canard poêlé et sa tarte fine aux légumes de saison 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 23.00 €
(magret et aiguillettes au piment d'Espelette, croustillant de confit, brochette de cœurs au romarin, gratin dauphinois au lard)
- . Magret de canard au piment d'Espelette, sauce foie gras, mousseline de potiron, pommes de terre grenaille et légumes de saison 22.00 €
- . Burger de canard au foie gras et frites maison 19.00 €
(pain brioché artisanal, steak de canard, foie gras de canard, magret fumé, salade, tomates, oignons)
- . Médailles de lotte façon rossini et crumble de légumes au parmesan 24.00 €
- . Tonnelets de poulet farcis aux champignons et leurs demoiselles, crème de langoustines, petits légumes de saison 22.00 €
- . Tête de veau aux amandes, sauce gribiche à l'huile persillée, petits légumes de saison et pommes de terre fondantes 17.00 €
- . Assiette végétarienne 15.00 €

Desserts

- . Assiette de fromage de brebis et sa confiture de cerise 8.00 €
- . Souvenir d'enfance *(tourtière artisanale, pastis artisanal, merveilles maison)* 8.00 €
- . Dacquoise à la crème pralinée, croustillant chocolat-praliné et sa verrine de lait de poule 8.00 €
- . Millas landais à la mangue rôtie et grog de fruits de la passion dans sa coque 7.00 €
- . Bavarois au chocolat et boule de glace à la confiture de lait 9.00 €
- . Café gourmand (ou thé + 1.00 €) 7.50 €
- . 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	18.00 €	Potage ou entrée + plat OU Plat + dessert	14.00 €
Potage ou entrée + plat + dessert	16.00 €	Plat formule seul	11.00 €

Menu pitchoun 11.00 €

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

- NOS VINS -

	Verre 14 cl	Chopine 50 cl	Bouteille 75 cl
			
BLANC SEC			
SUD-OUEST			
F. Morel « Colombard Sauvignon » / IGP Côtes de Gascogne	4	11.5	
Domaine de Pellehaut « Harmonie de Gascogne » / IGP Côtes de Gascogne			18
Domaine de La Pointe « Les Pieds dans le Sable » / IGP Terroir Landais			24
BLANC MOELLEUX			
SUD-OUEST			
F. Morel « Les Bécasses » / IGP Côtes de Gascogne	4.5	12.5	
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
ROSE			
PROVENCE			
Domaine du Mas Ensoleillé / IGP Méditerranée	4.5	12.5	
SUD-OUEST			
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
Domaine de La Pointe « Les Pieds dans le Sable » / IGP Terroir Landais			23
LANGUEDOC			
Gérard Bertrand – Gris Blanc / IGP Pays d’Oc			24
ROUGE			
SUD-OUEST			
Château de Viella / AOP Madiran	4.5	12	
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
Domaine de Pellehaut « Harmonie de Gascogne » / IGP Côtes de Gascogne			19
Domaine de La Pointe « Les Pieds dans le Sable » / IGP Terroir Landais			24
Château Bouscassé / AOP Madiran			37
BORDEAUX			
Château Tour de Calens / AOC Graves	5	14	
Château de la Commanderie du Gombeau / AOP Bordeaux			17
Château Morin Saint Estèphe / Appellation Saint Estèphe Contrôlée			38
SUD-EST			
Les Caprices d’Antoine / AOC Côtes du Rhône			23
ESPAGNE			
Les Passeurs de Vins (L. Osmin) « Marques del Villar » / DOC Rioja			25

VIN DU MOMENT – N’HESITEZ PAS A DEMANDER AU SERVEUR !

Prix nets