

TAPAS

- . Chipirons à la plancha (à l'huile de noisette et citron vert) 12.00 €
 - . Anguilles à la persillade 14.00 €
 - . Planche de charcuterie 16.50 €
- (jambon de pays, saucisson de canard, rillettes de canard, fromage de brebis, toast à la tapenade de truffe)

ENTREES

- . Velouté de citrouille et châtaignes 11.00 €
- . Œuf cocotte au saumon fumé 13.00 €
- . Duo de foie gras entier (mi-cuit & en conserve), confiture poire & vanille, financier au miel truffé 18.00 €
- . Foie gras de canard poêlé, mangue rôtie au vinaigre balsamique 18.00 €

PLATS

- . Assiette Chalossaise 24.00 €
(salade, foie gras de canard entier, magret-cœurs-aiguillettes-gésiers de canard, magret fumé, asperges, frites maison)
- . Planche découverte de canard 24.00 €
(magret et aiguillette de canard au piment d'Espelette, brochette de cœurs de canard, cromesquis de foie gras, gratin dauphinois au lard)
- . Magret de canard au piment d'Espelette et sa sauce au foie gras, gratin de courge au parmesan 22.00 €
- . Burger de canard au foie gras et frites maison 19.00 €
(pain brioché artisanal, steak haché de canard, foie gras de canard, magret fumé, salade, oignons)
- . Cuisse de canard confite et frites maison 16.00 €
- . Filet de bœuf rossini, petits légumes de saison et pommes de terre grenaille 30.00 €
- . Râble de lapin, farci aux herbes fraîches, mousseline de panais et topinambour rôti 23.00 €
- . Poisson du moment (voir serveur) 24.00 €
- . Assiette végétarienne 15.00 €

DESSERTS

- . Planche de fromages des Pyrénées et confiture à l'huile d'olive 11.00 €
 - . Souvenir d'enfance (tourtière artisanale, pastis artisanal, merveilles maison) 9.00 €
 - . Coulant au chocolat et glace à la confiture de lait 9.00 €
 - . Soufflé glacé à l'armagnac, sauce chocolat au piment 9.00 €
 - . Tarte tatin revisitée 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	19.00 €
Potage ou entrée + plat OU 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

De bons plats... avec de bons produits !!

- . le canard de nos fermes de Donzacq et Castets (40)
- . le filet de bœuf de l'Atelier de la Boucherie (40)
- . le miel truffé de chez Signorini Tartufi (40)
- . les fromages des Bergers du Haut Béarn (64)
- . la charcuterie de la Maison Bignalet (40)
- . les anguilles de chez Aguirrebarrena (40)
- . la confiture d'huile d'olive de chez La Tapia (40)
- . les glaces artisanales de la ferme Baïlia (64)