

TAPAS

. Chipirons à la persillade et chorizo	13.50 €
. Camembert rôti au four truffé aux noix et miel	13.50 €
. Planche de charcuterie (<i>jambon de pays, saucisson de canard, rillettes de canard, fromage de brebis</i>)	16.50 €

ENTREES

. Cappuccino de butternut et copeaux de foie gras	14.50 €
. Duo de foie gras entier (<i>mi-cuit & en conserve</i>)	18.00 €
. Foie gras de canard poêlé, mousseline de légumes d'antan, mouillette de compotée d'oignons	18.00 €
. Tatin de foie gras de canard aux pommes et caramel d'Armagnac	18.00 €

PLATS

. Assiette Chalossaise	24.00 €
<i>(salade, foie gras de canard entier, magret-cœurs-aiguillettes-gésiers de canard, magret fumé, asperges, tomates, frites)</i>	
. Planche découverte de canard	24.00 €
<i>(magret et aiguillettes de canard au piment d'Espelette, brochette de cœurs de canard, foie gras de canard entier, garniture du moment)</i>	
. Magret de canard au piment d'Espelette et sa sauce au foie gras	22.00 €
<i>Accompagné d'un wok de légumes et de pommes de terre grenaille à la graisse de canard</i>	
. Burger de canard au foie gras et frites	19.00 €
<i>(pain brioché artisanal, steak haché de canard, foie gras de canard entier, lard fumé grillé, salade, tomates, oignons)</i>	
. Filet de bœuf rossini, wok de légumes et pommes de terre grenaille	30.00 €
. Côte de veau 350 gr, jus de viande monté au beurre et gratin de penne	28.50 €
. Carré d'agneau en croûte d'herbes, haricots blancs au chorizo	29.00 €
. Poisson du moment (voir serveur)	24.50 €
. Buddha bowl	16.50 €

DESSERTS

. Fromage de brebis et confiture de cerise noire	9.50 €
. Souvenir d'enfance (<i>tourtière artisanale, pastis artisanal, merveilles maison, crème anglaise</i>)	9.00 €
. Coulant au chocolat et glace à la vanille	9.00 €
. Tarte au caramel, mousse pralinée, éclats de marrons, glace au chocolat suisse	9.50 €
. Tarte tatin et glace vanille-bourbon	9.50 €
. Entremets coco-passion et glace à la mangue	9.50 €
. Café gourmand (ou thé + 1.00 €)	9.00 €
. Coupe de glace artisanale	(2 boules) 5.00 € (3 boules) 7.00 €
<i>(vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, fraise, citron, framboise, mangue, pistache, noix de coco, pruneau-armagnac, rhum raisin)</i>	

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

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

- NOS VINS -

	Verre 14 cl	Chopine 50 cl	Bouteille 75 cl
			
BLANC SEC			
SUD-OUEST			
F. Morel « Colombard Sauvignon » / IGP Côtes de Gascogne	4	11.50	
Domaine du Mas Ensoleillé Chardonnay / IGP Méditerranée	4	11.50	
Domaine de Pellehaut « Harmonie de Gascogne » / IGP Côtes de Gascogne			18
Domaine de La Pointe « Les Pieds dans le Sable » / IGP Terroir Landais	5		24.50
BLANC MOELLEUX			
SUD-OUEST			
F. Morel « Les Bécasses » / IGP Côtes de Gascogne	4.50	12.50	
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
ROSE			
PROVENCE			
Domaine du Mas Ensoleillé / IGP Méditerranée	4.50	12.50	
SUD-OUEST			
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
Domaine de La Pointe « Les Pieds dans le Sable » / IGP Terroir Landais	5		23
LANGUEDOC			
Gérard Bertrand – Gris Blanc / IGP Pays d’Oc			24
ROUGE			
SUD-OUEST			
Château de Viella / AOP Madiran	4.50	12.50	
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
Domaine de Pellehaut « Harmonie de Gascogne » / IGP Côtes de Gascogne			19
Cœur de Vignerons / AOP Tursan			23
Domaine de La Pointe « Les Pieds dans le Sable » / IGP Terroir Landais	5		24.50
BORDEAUX			
Château Tour de Calens / AOC Graves	5	14	
La Belle Etoile du Château Grand Bertaud / AOC Blaye Côtes De Bordeaux	5	14	
Château de la Commanderie du Gombeau / AOP Bordeaux			17
Château Lafont Menaut / Appellation Pessac-Léognan Contrôlée			38
SUD-EST / OCCITANIE			
Les Caprices d’Antoine / AOC Côtes du Rhône			23
Cuvée des Vieilles Vignes – La Gravette / AOP Pic Saint Loup			37
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