

Entrées

| | |
|---|------|
| Les potages de Jacqueline | 7 € |
| Œuf cocotte aux cèpes et foie gras | 12 € |
| Salade fraîcheur (salade, magret de canard mariné, fèves, petits pois, tomates, haricots verts, vinaigrette aux agrumes) | 14 € |
| Asperges tièdes des Landes en sabayon (gratinées au fromage de brebis et jambon de pays) | 15 € |
| Duo de foie gras entier (mi-cuit & en conserve) | 18 € |

Assiettes et salades composées

| | |
|--|------|
| Assiette paysanne (salade, manchon et gésiers de canard, asperges, tomates, magret fumé, fromage de brebis et confiture de cerise + frites maison) | 18 € |
| Assiette chalossaise (salade, foie gras de canard entier, magret-cœurs-aiguillettes- gésiers de canard, magret fumé, asperges, tomates + frites maison) | 20 € |
| Planche découverte de canard (magret et aiguillettes de canard au piment d'Espelette, manchons de canard, sauce foie gras, jus de tomate à l'ancienne, frites maison, salade) | 22 € |

Plats (accompagnements au choix : frites / salade / purée de carotte au cumin / pommes grenaille / risotto petits pois)

| | |
|--|------|
| Cuisse de canard confite | 16 € |
| Burger de canard au foie gras (pain brioché artisanal, steak de canard, foie gras de canard, magret fumé, salade, tomates, oignons) | 18 € |
| Magret de canard au piment d'Espelette | 20 € |
| Tête de veau sauce gribiche & ses légumes | 17 € |
| Cochon de lait farci | 19 € |
| Chipirons à la persillade | 16 € |
| Filet de bar, sauce à l'aneth et risotto aux petits pois | 20 € |
| Risotto végétarien (riz crémeux, carottes, navets, courgettes, haricots verts, petits pois, fèves) | 15 € |

Desserts

| | |
|---|-------------------------------|
| Assiette de fromage de brebis et sa confiture de cerise | 7 € |
| Souvenir d'enfance (tourtière artisanale, pastis artisanal, merveilles maison) | 8 € |
| Eclair craquelin aux fraises, mousseline au basilic | 8 € |
| Moelleux au chocolat cœur coulant spéculoos | 8 € |
| Merveilles maison | 7 € |
| Coupe de glace artisanale (vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, fraise, citron, framboise, mangue, pistache, noix de coco, pruneau-armagnac, rhum raisin) | (2 boules) 5 € (3 boules) 7 € |

Formule du chef – les midis uniquement (du mercredi au vendredi)

| | | | |
|-----------------------------------|---------|--|---------|
| Potage + entrée + plat + dessert | 17.00 € | Potage ou entrée + plat OU Plat + dessert | 13.50 € |
| Potage ou entrée + plat + dessert | 15.50 € | Plat formule seul | 10.50 € |

Menu pitchoun 10 €

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