

LA CARTE



ENTRÉES

Poêlée de cœurs de canard &
risotto au chorizo safrané

22 €

Saumon des Landes fumé sauce landaise
au flan de cèpes & asperge blanche des
sables des Landes

26 €

Confit de porc noir de Bigorre, embeurrée
de choux sauce jus de viandes

28 €

Terrine de foie gras mi-cuit & pain toasté

22 €

9 Huitres d'Hossegor n°3
vinaigre au citron vert & échalote,
pain de seigle grillé au beurre

27 €

tomate Marmande lamelle d'Ossau-Iraty
vinaigrette épicée au piment d'Espelette

24 €





PLATS À BASE DE POISSON

*Dorade royale duo d'asperges
des sables des Landes*

36 €

Turbot carottes des Landes,
vanille de Madagascar, citron
vert & pralin de graines

20 €

Lieu noir tombée de poireaux aux
algues Nori, salicornes & moules

17 €

Cabillaud croustillant, caviar
d'Aquitaine et jus d'étrilles

40 €

Thon, aubergine
cuite à la plancha, tomate
tapenade d'olives vertes

18 €





PLATS À BASE DE VIANDES

Salade Landaise

17 €

Filet mignon de Porc Noir de Bigorre AOP, beurre maître d'hôtel & risotto d'aubergines

26 €

*Tataki de Bœuf de Chalosse IGP label rouge-
haricots & épinards cuits à la plancha*

28 €

*Cuisse de canard confite pommes de terre
grenaille & mélange salades vertes*

22 €

Tournedos Rossini patate douce rôtie

36 €



FROMAGES



Soufflé au Saint-Nectaire & coulis de tomates
anciennes

18 €

Assiette de fromages Ossau-Iraty,
bleu des causses, Saint-Nectaire
& beurre Charentes Poitou AOP

13 €



DESSERTS



Fraises gariguettes jus de kiwi &
crème montée au kiwi de l'Adour

8 €

Soupe de fruits au chocolat blanc
& noisettes de Bigorre

7 €

Clafoutis au chocolat & prunes d'Agen

8 €

Pavlovas aux fraises du Périgord IGP

7 €

Poire en trompe-l'œil crumble & miel L'Essaim
de la Reine à Bordeaux

12 €





viande d'origine françaises

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes
le tableau de allergène est mis a votre disposition

Prix service salle compris suppléments terrasse 0,50€
par assiette servie

