



# La Carte

En faire tout un plat !


Commencer le repas !

Brochette de Langoustines et Citronelle,  
Panais Confit, Sauce Crustacés 12,00 €

L'Incontournable Garbure  6,50 €

Cromesquis de Polenta au Camembert   
et Jambon du Pays, Crème aux Châtaignes 10,00 €

L'Omelette aux Cèpes Persillés  13,00 €

Duo de Foie de Canard aux Figues,   
Escalope Poêlée et Foie Gras Mi-Cuit  
Pain d'Épices Maison 21,00 €

Salade Landaise   
au Foie Gras de Canard Mi-cuit et Manchon 15,00 €

Boudin Noir Rôti,   
Crèmeux de Navets aux Eclats de Noisettes 9,00 €

Salade Fraîcheur,  
Croustillants d'Aiguillettes de Cabillaud  
Façon Fisch N'Chips 11,00 €

Le Burger  
Façon Béarnais  
(Steak Haché 150 g)

15 €


Filet de Julienne Mariné à La Vanille,  
Purée Poire-Céleri, Baies de la Passion 17,00 €

Poêlée de Noix de Saint-Jacques  
Purée de Potimaron, Chips de Lard 19,00 €

Le Poisson du Marché 15,00 €

Cuisse de Canard Confite  13,00 €

L'Entrecôte Grillée  19,00 €

Magret de Canard Snacké à la Plancha   
Crumble de Noix, Sauce Miel-Cannelle 15,00 €


Tournedos de Filet de Boeuf  20,00 €

Sauce Madère 20,00 €

Façon Rossini avec Foie Frais de Canard 25,00 €

Ballotine de Pintade aux Shitakés,  
Réduction de Marsala 17,00 €

Garder le meilleur  
pour la faim !

Assiette de Fromage des Pyrénées   
Pur Brebis et Sa Confiture de Cerises Noires 4,50 €

Profiteroles Maison au Chocolat Chaud  
Glace Vanille 7,90 €

Panna-Cotta au Chocolat Blanc  
et Fève de Tonka, Coulis de Framboise 7,90 €

Sablé Breton aux Mandarines et Pistache 7,90 €

Dôme de Crème de Marron  
Poire Caramélisée et Biscuit Chocolat 7,90 €

Tartelette Caramel et Pommes,  
Chantilly à la Vanille 7,90 €

Le Café ou Thé Gourmand 7,50 €



# Les Menus



## Menu du Jour

14,00 €

Potage du Jour  
\*\*\*\*\*

Entrée  
\*\*\*\*

Plat du Jour  
Et sa Garniture  
\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages  
ou Fruits ou Glaces  
ou Dessert du Jour

Vin Compris : 25cl de  
A.O.C. St-Mont Rouge ou Rosé 13°

Ce menu n'est pas servi le Vendredi Soir, Samedi Soir,  
Dimanche et Jours Fériés

## Menu Enfant

(Jusqu'à 12 Ans)

8,50 €

Potage du Jour  
Ou Pâté de Campagne Régional  
\*\*\*\*\*

Steak Haché  
Ou Jambon Blanc  
Ou Aiguillettes de Filet de Cabillaud  
Frites  
\*\*\*\*\*

Glace Surprise

## Formule Bistrot

18,00 €

Le Poisson du Marché  
Ou  
Magret de Canard Snacké  
à la Plancha, Crumble de Noix,  
Sauce Miel-Cannelle  
\*\*\*\*\*  
Café ou Thé Gourmand

## Menu Terroir

22,00 €

L'Incontournable Garbure  
Ou  
Boudin Noir Rôti,  
Crèmeux de Navets  
aux Eclats de Noisettes  
\*\*\*\*\*  
Cuisse de Canard Confite  
Ou  
Magret de Canard Snacké à la  
Plancha, Crumble de Noix,  
Sauce Miel-Cannelle  
Ou  
Le Poisson du Marché  
\*\*\*\*\*  
Panna-Cotta au Chocolat Blanc et  
Fève de Tonka, Coulis de Framboise  
Ou  
Tartelette Caramel et Pommes,  
Chantilly à la Vanille  
Ou  
Fromage des Pyrénées, Pur Brebis  
Confiture de Cerises Noires

## Menu Gourmand

30,00 €

Brochette de Langoustines  
et Citronelle, Panais Confit,  
Sauce Crustacés  
Ou  
Cromesquis de Polenta  
au Camembert et Jambon du Pays,  
Crème aux Châtaignes  
Ou  
Foie Gras de Canard Mi-Cuit  
A la Figue,  
Pain d'Epices Maison  
(Supplément de 6,00 €)  
\*\*\*\*\*  
Ballotine de Suprême de Pintade  
aux Champignons Shitakés  
Ou  
Filet de Julienne Mariné à la Vanille,  
Purée Poire-Céleri,  
Baies de la Passion  
\*\*\*\*\*  
Fromage des Pyrénées, Pur Brebis  
Confiture de Cerises Noires  
\*\*\*\*\*  
Sablé Breton aux Mandarines  
et Pistache  
Ou  
Dôme de Crème de Marron,  
Poire Caramélisée, Biscuit Chocolat