

ENTRÉES

Foie Gras 20.00€

(ferme de Jean-Sarthe à Cauna)
cuit en basse température par nos soins
fleur de sel

**Oeuf bio de la ferme "Litehe"
cuisson parfait** 14.00€

asperges de La Belle du Marsan,
crème de brebis et chips de jambon de pays

Crabe en duo de pomme Granny 16.00€

herbes fraîches, fromage blanc,
mesclun des Jardins de Nonères

PLATS

**Côte de veau poêlée 300 gr
à la crème de morilles** 28.50€

**Magret de canard fermier
Jean-Sarthe 450 gr
Sauce Aigre-Douce aux myrtilles** 32.00€

Salade du Terroir 23.00€
foie gras, gésiers de canard, magret séché
et effilochés de jambon

**Gambas sautées, flambées
au pastis d'Arthéz-d'Armagnac** 21.00€

Pavé de cabillaud frais 26.00€
crème de moules safranées et citronnées
jeunes pousses de chez "Dakoté"

**Ris de veau braisé, sauté au beurre
mousseux façon grenobloise** 23.00€

Chaque assiette est servie avec des pâtes artisanales de
Castelnau-Chalosse,
cuisinées avec des légumes bio issus
des Jardins de Nonères

Afin d'accompagner vos plats,
nous vous proposons un large choix de cuvées sur notre
carte des vins.
N'hésitez pas à vous faire conseiller

PETITES ENVIES

1/2 Salade croustillante végétale 15.50€
steak végétal, légumes de saison crus et cuits
aux noix de cajou torréfiés

1/2 Magret de canard 19.00€
(ferme de Jean-Sarthe à Cauna)
sauce aigre- douce aux myrtilles

1/2 Salade du terroir 18.50€
foie gras, gésiers de canard, magret
séché et effiloché de jambon

NOS OPTIONS VÉGÉTARIENNES

Salade croustillante végétale 19.00€
steak végétale, légumes de saison crus et cuits
aux noix de cajou torréfiés

**Wok de pâtes artisanales et légumes bio
sautés façon Thai** 14.00€

FROMAGE

Sélection de fromages 12.00€
"Crèmerie de Fabien"

NOS DESSERTS

**Parfait glacé à l'orange
& mandarine impériale** 9.50€
tuile aux agrumes

Profiteroles maison 12.00€
sauce chocolat, chantilly aux graines
de vanille
Cuisson (30 min)

**Tarte sablée, crème
mascarpone à la passion** 9.50€
minestrone de fruits frais

Café Gourmand 8.00€



MENU

Oeuf bio de la ferme "Litché" cuisson parfait

asperges de La Belle du Marsan,
crème de brebis et chips de jambon de pays

Ou

Crabe en duo de pomme Granny

herbes fraîches, fromage blanc,
mesclun des Jardins de Nonères

Gambas sautées, flambées au pastis d'Arthéz-d'Armagnac

Ou

1/2 Magret de canard

(ferme de Jean-Sarthe à Cauna)
sauce aigre douce à la myrtille

Chaque assiette est servie avec des pâtes artisanales de
Castelnau-Chalosse,
cuisinées avec légumes bio issus des Jardins de Nonères

Parfait Glacé à l'orange mandarine Impériale et tuile aux agrumes

Ou

Tarte sablée, crème mascarpone à la passion minestrone de fruits frais

PRIX

41€



CARTE

“Une cuisine engagée, au plus près de la nature “

Nous renouvelons notre carte tous les deux mois pour privilégier des produits de saison, en majorité locaux et bio.

Labellisés Écolabel, nous mettons un point d'honneur à vous offrir une cuisine savoureuse, respectueuse de l'environnement et des Producteurs de notre Région



Pour accompagner la lutte contre le gaspillage alimentaire,
possibilité de repartir avec notre "Gourmet bag"

