



Le Marché du jour et Le chrono

Entrée - Plat - Dessert : 25€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 20€

Le chrono *** (sans modifications - UNIQUEMENT LE MIDI) : 17€

Cappuccino de petits pois au foie gras***

Ou

Œuf cocotte au chorizo et au piquillos

Ou

Rillettes de thon aux herbes fraîches

Lamelles d'encornets façon paella ***

Ou

Araignées de porc marinées, courgettes poêlées

Ou

Kefta de veau, légumes à l'oriental

Œufs au lait

Ou

Verrine au chocolat

Ou

Salade de fruits frais***

Le Terroir

Entrée - Plat - Dessert : 40 €

Entrée : 16 € - Plat : 22 € - Dessert : 9 €

Terrine de foie gras mi-cuit à l'Armagnac

Ou

Salade traditionnelle

(Terrine de foie gras, gésiers, magrets séchés,

Croustillant de chèvre)

Ou

Artichaut farci aux gambas, vinaigrette à la framboise

Ou

Asperges blanches Barpaises servis tièdes avec sa hollandaise

Ou

Escargots à la Bordelaise

Foie de veau à la persillade

Ou

Rognons de veau à la moutarde, écrasé de pommes de terre

Ou

Chope d'agneau grillée, crème d'ail et haricots grand-mère

Ou

Filets de Dorade à l'espagnole

Moelleux au chocolat noir Valrhona, cœur coulant

Ou

Crème brûlée à la vanille

Ou

Clafoutis aux poires et au chocolat

Ou

Chariot de fromages

La Carte

Entrées

Carpaccio de saumon fumé par nos soins	18 €
Escalopes de foie gras poêlées aux pommes et au Loupiac	18 €
Os à moelle rôtis à la fleur de sel	15 €
Œufs cocottes au foie gras et magret fumé	18 €
Cocotte de ris de veau aux asperges blanches	21 €
6 huîtres spéciales du bassin n°3	18 €
Asperges au jambon de la vallée des Aldudes et gratinées au fromage des Pyrénées	18 €

Plats

Côte de bœuf pour 2, 3, 4 ... Blonde d'Aquitaine Frites maison et sauce Béarnaise	8 €/100g
Côte de veau pour 2 personnes Ecrasé de pommes de terre	49€
Filet de veau aux asperges blanches	30 €
Bavette de veau aux champignons	21 €
½ Magret de canard de la ferme Barrouillet, échalotes et frites	25 €
Tatin du gemmeur (Confit de canard, aubergines, champignons de Paris et lard)	24 €
Omelette aux pointes d'asperges	20 €
Cuisse de canard confite, pommes de terre grenailles	24 €
Râble de lapin à la Gascogne	24 €
Pavé de cabillaud rôti au Serrano	24 €
Saint-Jacques poêlées et sa fondue de poireaux	26 €

Desserts

Tarte tatin, glace à la vanille	9 €
Baba au rhum et fruits de saison	9 €
Mille feuilles au caramel	9 €
Moelleux au chocolat blanc, Cœur croquant façon rose des sables	9 €
Pain perdu servi tiède, glace vanille	9 €
Chariot de fromages	12 €
Tartelette au citron façon « BN »	9 €
Café ou thé Gourmand du Résinier	12 €
Cannelé bordelais au praliné et au chocolat	9 €
Tube croquant au chocolat et aux poires	9 €

Menu Dégustation

59 €

Foie poêlé aux asperges et au Loupiac

Velouté d'asperges au foie gras

Asperges tièdes et sauce béarnaise

Asperges gratinées au jambon de Bayonne
et fromage des Pyrénées

Ris de veau aux pointes d'asperges

Fromage et sa salade d'asperges cuites à l'huile de noix

Financier aux asperges

Assiette du Pays

29€

Duo de foie gras, croustillant de chèvre, pommes de terre et légumes de saison, jambon de la vallée des Aldudes

Le Pignot

13 €

Toutes nos suggestions en mini-parts (entrée + plat + dessert)

Menu enfant jusqu'à 10ans



Professionnel engagé

sur plus de **30 critères « Fait Maison »**,

Produits frais, qualité du service,
de la vaisselle, de la décoration...

Un titre décerné par l'état sur la base d'un audit
réalisé par



Bel instant de pure gourmandise

&

Bonne dégustation

La liste des produits allergènes est disponible sur demande à l'accueil

L'esprit de notre cuisine : des produits frais !

Toute notre cuisine est faite maison, sur place,
à partir de produits du terroir,
provenant de la pêche locale, de la cueillette
et de l'agriculture durable, chez des producteurs
qui vivent au rythme des saisons...

*

La majorité de nos légumes est achetée
auprès de producteurs locaux

*

Notre sélection de bœuf et de veau est de race
« Blonde d'Aquitaine » « Limousine »

*

Nos canards sont élevés au cœur des Landes
selon les méthodes traditionnelles Lafitte

*

Notre chocolat est sélectionné chez Valrhona

*

Nos huîtres proviennent du Bassin d'Arcachon
et sont livrées par un producteur soigneusement
sélectionné par Fabrice Dussan
ostréiculteur à Gujan-Mestras

*

Le fromage des Pyrénées est élaboré
par un Berger Basque Ferme Barnetxia

*

