

Menu Enfant 9€

Jusqu'à 10 ans
Boisson comprise

Garbure

ou Salade enfant

(Tomates, rillons de canard, pâté tradition)

Magret grillé

Ou manchons de canard

Ou Steak Haché

Frites

Coupe glacée 2 boules*

*peut être modifié avec supplément

Menu à 15€

Garbure

ou

Salade Chalossaise

Confit de canard (cuisse)

Ou

Steak haché de Canard

Frites et Haricots Verts

Dessert maison

ou Coupe glacée 3 boules*

Menu complet 17€

Garbure + Salade + Viande + Dessert

*peut être modifié avec supplément

Menu 19€

Garbure

ou

Salade Déesse des Gourmets

Magret grillé à la plancha

ou

Brochettes de Cœurs de canards

Frites et Haricots Verts

Dessert au choix

Menu complet 21€

Garbure + Salade + Viande + Dessert

Menu 22€

Salade du Terroir

Côte de canard

Frites et Haricots verts

Dessert maison

ou coupe glacée 3 boules

*peut être modifié avec supplément

Menu 24€

Garbure

ou

Salade Landaise

Magret sauce aux pêches

ou

Aiguillettes de canard
sauce au poivre

Frites et Haricots Verts

Dessert au choix

Menu complet 26€

Garbure + Salade + Viande + Dessert

Menu 30€

Garbure

ou

Salade Déesse des Gourmets

Foie Chaud aux pommes

Côte de canard

ou

Rôti de magret

Frites et Haricots verts

Dessert au choix

Menu complet 32€

Garbure + Salade + Foie chaud + Viande + Dessert

La Carte

Les Entrées

Garbure

(Potage du sud ouest composée de viande de canard et de légumes choux, poireaux, pommes de terre, carottes, etc...)

4.00 €

Assiette du Jardin

(Légumes suivant saison)

6.00 €

Salade Chalossaise

(Salade, tomates, rillettes, pâté, gésiers)

7.00 €

Salade « DéeSse des Gourmets »

(Salade, tomates, gésiers, magret fourré au foie gras, rillettes)

10.00 €

Salade Landaise

(Salade, tomates, œuf dur, gésiers, Asperges, foie gras mi cuit, jambon de pays, magret fumé)

14.00 €

Salade Du Terroir

(Salade, asperge, tomates, gésiers, foie gras mi cuit, magret fourré au foie gras, rillons de canard, pâté tradition fermière)

12.00 €

Les Foies Gras

Foie gras de canard entier

14.00€

Foie Gras de canard poêlé aux pomme

18.00 €

Foie Gras de canard poêlé aux raisins

19.00 €

Les Plats

Nos viandes sont accompagnées de Frites maison et Haricots vert

Steak haché de canard (env.150gr)

7.00€

Cuisse de canard en confit

7.00 €

Brochettes de cœurs

9.00 €

Magret grillé à la plancha

12.00 €

Magret grillé sauce aux pêches

13.50 €

Aiguillettes de canard sauce au poivre

13.50 €

Côtes de canard grillée à la plancha

14.00 €

Rôti de magret (2 pers. minimum)

13.00 €/pers

Magret Rossini

25.00 €

Assiette de légumes

2.50€

Les Desserts

Dessert Maison

Coupes Glacées

Tourtières aux pommes

Café Gourmand

Pastis landais

Les Boissons

Kir

Vin de Chalosse

Floc de Gascogne

Vin du Tursan

La belle Sandrine