



La carte



Au travers de cette carte, nous souhaitons ouvrir les horizons culinaires, voyager le temps d'un instant, mettre la gourmandise au-dessus de tout et partager une part de bonheur avec vous.

Aujourd'hui, nous avons choisi de fusionner la gastronomie du Sud-Ouest, généreuse et savoureuse, avec la cuisine de l'Île Maurice, colorée et surprenante.

Tous les plats sont réalisés par nos mains, nous tenons compte de la saisonnalité des produits et la qualité prime avant tout.

Bonne découverte. Bon appétit.

Le Chef Ritish, Christelle, Philippe et tout l'équipe du restaurant





ENTREES 16€

Bouillon asiatique aux saveurs du sud-ouest, tranches de magret de canard fumé label rouge, pointe de sésame

Fruits de Mer en tempura et noix de coco, sauces teriyaki et sweet chili

Saumon biologique norvégien fumé au bois d'aulne, agrumes, crème onctueuse à la ciboulette

Mi cuit de foie gras landais, suprême de clémentines, gelée au Moelleux de Gascogne



PLATS 26€

Magret de Canard des Landes, sauce aux poires, duo de patates

Noix de Saint Jacques fraîches snackées au beurre noisette, nouilles sautées comme à l'Ile Maurice, nuage au jus des coquillages

Tournedos de bœuf Blonde d'Aquitaine de la boucherie Labarthe, effluves d'Armagnac, Pomme pyramide au cœur moelleux du Chef

Poisson du marché, crème aux saveurs de saison, blettes chinoises





Ardoise de Fromages A.O.P 11,50€

Ardoise de fromages A.O.P à partager (pour 2) 18,50€

4 variétés de fromages



DESSERTS 8,5€

Sagoo au lait de coco, ananas rôti, quenelle glacée à la gousse de vanille

Duo de panacottas, Fusion du monde, coulis au kiwi et romarin

Cœur fondant au chocolat et sa glace façon norvégienne, espuma de crème anglaise

Crumble de pommes sur un velouté au chocolat noir

Pastis landais façon pain perdu, glace artisanale à la pistache



Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la carte !

Pour les jeunes (< 12 ans),

La qualité reste présente.

Nous leur proposons une tranche de jambon des Aldudes ou du poisson frais accompagné de nouilles sautées ou purée. Pour la touche sucrée, il faudra demander les desserts du Chef et les glaces du moment.

14 € (Plat + dessert + soda-jus-sirop)

Menus



Découverte 25€, tous les jours sauf le samedi soir

Velouté de Courges parfumé au curry et brisures de châtaignes

ou

Œuf cocotte de la ferme au foie gras landais, crémeux de champignons asiatiques et coriandre

~

Poisson du marché, pommes de terre à l'indienne, émulsion au curcuma et légumes au Wok

ou

Aumonière au confit de canard landais, crémeux d'épinards

~

Assiette de 3 fromages A.O.P.

ou

Sagoo au lait de coco, ananas rôti, quenelle glacée à la gousse de vanille naturelle

Ou dessert de la carte (supplément 2€)



Aventure 45€

Entrée + Plat + fromage (supplément 8€) + Dessert

A choisir dans la carte





Dégustation – 55 € (Pour l'ensemble des convives de la table)

Venez tenter l'aventure culinaire avec le Chef au travers de cinq expériences surprenantes.

*2 Entrées
Côté mer
Côté Terre
Plaisir sucré*



Une liste des allergènes est disponible.

Pour tout renseignement, nos serveurs et le chef sont à votre disposition.

Nos plats sont faits maison. Les cuisses de canard sont confites par un fermier landais. Le pastis landais est réalisé par un artisan boulanger local.

Le saumon, fumé par un traiteur, respecte le cahier des charges de la certification biologique.

