

Nos entrées

Nos entrées	
Le carpaccio de bœuf sauce pistou, tomate confite et copeaux de brebis	8,50€
Le mille feuilles de saumon aux épinards crémeux et sa sauce beurre citronnée	8,50€
Le chaud-froid de thon roulé aux graines de sésames, sauce sashimi " Spécialité tahitienne"	10,50€
La terrine aux cèpes et sa poêlée d'asperges du pays	10,50€
Le pâté de pomme de terre au foie de canard à l'ancienne, ventrèche, vinaigrette d'appétit	10,50€
Le foie de canard cuisiné maison, pain de campagne grillé et confit d'oignons	12,00 €
Les cuisses de grenouilles à la persillade, penne à la crème d'ail & Basilic	14,00 €
Garbure landaise aux manchons de canard	8,50€





Nos plats

La cuisse de canard confite grillée, grosses frites maison à la graisse de canard	10,00€
Le magret de canard grillé à la fleur de sel, sauce aux fruits rouges, poire pochée au vin rouge du pays	16,00€
La joue de porc confite sauce forestière, écrasée de pomme de terre à la ciboulette	12,50€
La papillote de merlu et fondue de poireaux sauce dieppoise et sa quenelle de blé façon risotto	12,50€
La palombe en salmis cuisinée au vin rouge du pays, écrasée de pomme de terre à la ciboulette	14,00€
Le filet de saint-pierre grillé, sauce tomate et ratatouille « maison »	14,00 €
Le ris de veau cuisiné à l'ancienne au madère, cèpes et mélange forestier "Façon Marie Reine"	18,00 €
L'entrecôte "Race Limousine", fondue d'échalotes, sauce au poivre et raisins	18,00€

Nos desserts

Le tiramisu aux agrumes, sauce chocolat et ses perles d'agrumes	5,50€
La tarte fine aux poires, sauce fruits rouges et crème fouettée à la vanille	5,50€
La tourtière landaise servie tiède, glace à la vanille	6,00€
La déclinaison de citron : Tartelette au citron meringuée, chips de citron, citron confit, glace au citron-Basilic	7,00€

Nos desserts	
Le sablé à l'huile d'olive, écrasée de poivrons et framboises du pays, quenelle glacée	7,00€
Le pot de résine de la Haute Lande, crème légère aux pruneaux, biscuit à l'armagnac, nougatine maison	8,00 €
Le cœur coulant tout au chocolat, crème anglaise, quenelle glacée	8,00 €

Menus

Je vous offre la possibilité de commander votre cadeau (qui sera livré au restaurant) directement depuis mon site personnel ci dessous

Rentrez vos coordonnées en retour je vous donne votre code d'accès à la boutique et vous pouvez commander.

[En savoir plus](#)

Menu du jour au restaurant - 13.50 €

Du mardi au vendredi midi

La Garbure ou Buffet d'entrées

Un plat garni

Un dessert

1/4 de vin





Assiette du Pays - 22,00 €

Jambon de pays, magret de canard séché, toast de foie gras maison, terrine de cèpes, terrine de pomme de terre au foie gras, salade, tomate, magret de canard grillé, poire ou pêche pochée au vin rouge du pays, la tourtière servie tiède, verre de Tursan

Les arcades - 26,50 €

Le carpaccio de bœuf sauce pistou, tomate confite et copeaux de brebis

OU

Le mille feuilles de saumon aux épinards crémeux et sa sauce beurre citronnée

La joue de porc confite sauce forestière, écrasée de pomme de terre à la ciboulette

OU

La papillote de merlu et fondue de poireaux sauce dieppoise et sa quenelle de blé façon risotto

Le tiramisu aux agrumes, sauce chocolat et ses perles d'agrumes

OU

La tarte fine aux pêches, sauce fruits rouges et crème fouettée à la vanille





Le Terroir - 28,00 €

Le foie de canard cuisiné maison, pain de campagne grillé et confit d'oignons

La cuisse de canard confite grillée, grosses frites maison à la graisse de canard

La tourtière landaise servie tiède, glace à la vanille

La Bastide - 31,50 €

La terrine aux cèpes et sa poêlée d'asperges du pays

OU

Le chaud-froid de thon roulé aux graines de sésames, sauce sashimi " Spécialité tahitienne"

Le filet de saint-pierre grillé, sauce tomatée et ratatouille « maison »

OU

Le ½ pigeonneau poêlé laqué au gingembre sauce miel, pomme de terre farcie et tomate confite

La déclinaison de citron : Tartelette au citron meringuée, chips de citron, citron confit, glace au citron-basilic

OU

Le sablé à l'huile d'olive, écrasée de poivrons et framboises du pays, quenelle glacée



Spécialités "Tahitienne" - 12,50 €

Spécialités uniquement sur commande, nous vous offrons aussi la possibilité de prendre à emporter.



Poisson cru au lait de coco

" Thon du Pacifique, concombres, tomates, carottes, oignons et lait de coco, Accompagné de riz blanc "

SASHIMI

" Tranches fines de thon du pacifique, sur un lit de carottes et choux émincés, sauce sashimi et riz blanc "

Carpaccio de thon du pacifique

" Fines tranches de thon, tomates, concombres, oignons en dés, huile d'olive et câpres accompagné de pommes vapeur "