



RESTAURANT DES CHASSEURS

Carte

ENTREES

Asperges blanches des Landes, vinaigrette tiède aux noix, copeaux de jambon Mangalica 12€

Foie gras mi-cuit laqué au porto et son pain d'épices 14€

Saumon fumé maison, avocat, crème au wasabi 13€

Oeuf parfait, crémeux d'épinards, girolles, émulsion forestière 9€

PLATS

Filet de boeuf, purée de pommes de terre et carottes glacées 24€

Pigeon , jus corsé, polenta snackée et légumes 26€

Ris de veau rôtis et poêlée de légumes, purée de pommes de terre 25€

Filet de Cabillaud Skrei à la plancha, risotto coquillages et fines herbes 22€

DESSERTS

Assiette de fromages 9€

Gâteau basque crème ou cerise noire 6€

Crémeux de chocolat, croustillant praliné, sorbet mandarine 9€

Tatin revisitée, glace au miel, caramel beurre salé 8€

Entremets au citron vert: biscuit muesli, ganache, gelée citron vert, glace coco 8€

Glace maison (coco, miel, vanille, chocolat) 3€ la boule

Sorbet (mandarine, citron) 3€ la boule

MENU DU MARCHÉ

25€

Saumon fumé maison, avocat, crème au wasabi

ou

Asperges blanches des Landes en tempura

ou

Chiffonnade de jambon Mangalica

—

Filet de canette sauce teryaki, purée potimarron et carottes

ou

Merlu snacké à la plancha, risotto coquillages et fines herbes

—

Assiette de brebis Bertiz

ou

Glace maison

ou

Gâteau basque crème ou cerise

ou

Crèmeux de chocolat, croustillant praliné, sorbet mandarine

MENU DE LA SEMAINE

16€

Entrée - Plat - Dessert

de la semaine

du lundi au vendredi, midi et soir

hors weekends et jours fériés

MENU ENFANT

10€

Poulet crispies

Glace ou sorbet maison

Téléphone 05 59 54 00 31

contact@restaurantdeschasseurs.com

Le restaurant des chasseurs vous propose entre terre et mer, une cuisine locale à base de produits frais et de saison.