

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

22€

Entrée + Plat + Dessert

26€

Entrées

Velouté de champignons à l'œuf poché & chips de lard

Salade d'endives au saumon mariné, vinaigrette verte

Salade de potimarron rôti au thym & roquette, à l'huile de noix, grenade & Feta

Carpaccio de bœuf au pesto, salade & parmesan fraîchement râpé

Feuilleté de foie gras de canard poêlé aux magret mariné & clémentines

Terrine de foie gras de canard & confiture de figues

Salade Landaise au foie gras de canard poêlé



+3€

Plats :

Camembert croustillant aux éclats d'amandes

Grande salade Landaise aux deux foies gras de canard +4€

Souris de cerf grillée, purée, julienne de pannais & patates douces

Sauté d'agneau façon Tajine

Magret de canard, sauce miel & badiane

Grillades (UE) : Pièce du boucher

Entrecôte de bœuf 350g +3€

Sauce au choix : Poivre vert **ou** Beurre maître d'hôtel **ou** échalotes fondues

Burger végétarien aux légumes grillés, chèvre, thym & roquette

Burger de bœuf (FR) 140g, Brebis, bacon, oignons confits, sucrose & sauce **Bistrot Gare**

Tartare de bœuf Limousin au couteau 180g, préparé façon **Bistrot Gare**

Gambas sautées en persillade, frites & salade

Marmite de poissons à la Thaï & riz pilaf

Poisson du jour, selon arrivage (Saint Jacques **ou** Turbot, Thon...) +4€

Desserts

Fromage blanc & coulis de fruits rouges

Poire au vin rouge farcie à la crème de pain d'épices

Le flan coco de Lulu & brunoise d'ananas poêlée

Crème brûlée à la crème de marron

Cheese-cake à la faisselle & citron jaune, coulis de fruits rouges

Mi- cuit au chocolat, crème anglaise à la vanille Bourbon & chantilly

Coupe 3 boules de glace artisanale (voir menu glaces)

Café ou thé très gourmand +2€

CREMES GLACEES

Vanille Bourbon

Chocolat noir

Café

M&M's

Tarte Citron Meringuée

Noix de Coco

Canelé de Bordeaux

Banane Marbrée

Nougat

Caramel Fleur de sel

Rhum Raisin

Pistache

SORBETS

Fraise Senga

Framboise

Passion

Mangue

Citron vert

Poire William

