



Cocktail apéritif « El Moun'Dillo »	3 €
Le verre de Floc de Gascogne	3 €
Verrine de Foie Gras de Canard des Landes.....	10 €
Demi melon glacé au Floc de Gascogne	4 €
Galantine de Sandre blond de l'Adour	8 €
Escalope poêlée de Foie Gras de Canard des Landes, au coulis de figues, canapé de pain d'épices	12 €
Cuisse et entrecuisse grillées de Poulet Fermier des Landes marinées au piment d'Espelette et laurier	8 €
Civet de cuisse de Canard des Landes mijoté au Tursan	12 €
Entrecôte de Bœuf de Chalosse grillée sauce Philippe Feuvrier et pommes de terre grenailles rissolées	18 €
Côte de Bœuf de Chalosse grillée au charbon (2 pers).....	44 €

Les viandes sont accompagnées de pommes de terre grenailles

Douceurs et gourmandises :

Fromage de brebis et sa confiture de Kiwis de l'Adour.....	5 €
Parfait glacé « maison » à la vanille.....	5 €
Sorbet au Kiwi de l'Adour.....	5 €
Pastis Landais et sa confiture de Vieux Garçon	5 €
Café gourmand et ses 3 douceurs de la Madeleine.....	4 €
Café et son Bas - Armagnac Hors d'Age.....	4 €
Café.....	1,5 €

*L'équipe vous souhaite
un bon appétit !*

La Petite Cave :

AOVDQS Tursan Rosé Esprit « Cuvée de la Madeleine 2010 » 75 cl.....	10 €
AOVDQS Tursan Rouge Esprit « Cuvée de la Madeleine 2010 » 75 cl.....	10 €
AOVDQS Tursan Rouge Château Bourda 75 cl 2007 vieilli en fût de chêne.....	14 €
Verre de Tursan Esprit rouge ou rosé.....	3 €
Bouteille d'eau minérale 1,5 L.....	3 €
Bouteille d'eau pétillante 1 L.....	3 €

Menu Junior (- de 12 ans) : 10 €

Poulet grillé fermier des Landes - Frites maison

Glace à la vanille

1 boisson

Et tous les jours, à 10 h 15
sur **France bleu Gascogne**,
retrouvez la chronique « **Goûtez moi ça !**
en direct de la Madeleine avec Qualité Landes ».

- Paroles de producteurs,
- Astuces & recettes du chef...

Jouez et Gagnez
un panier gourmand Qualité Landes
et votre repas sur l'espace de
restauration offerts par Didier Garbage.

