



# AUX TAUZINS

Hôtel\*\*\* · Restaurant · Evénements

## La Carte du Moment

### Entrées

Salade composée	16,00 €
<i>Salade verte, tomates, oignons, pointes d'asperges</i>	
Salade landaise	29,00 €
<i>Salade verte, pointes d'asperges, gésiers, magret fumé, foie gras</i>	
Assiette de charcuterie maison	20,00 €
Pâté de foie de canard maison	18,00 €
Omelette aux cèpes	22,00 €
Tranche de foie gras de canard	30,00 €
Foie gras chaud aux raisins cuit en cocotte	30,00 €
Escalopes de foie gras poêlé	35,00 €

### Viandes

Confit de canard "la cuisse"	22,00 €
Confit de canard "l'aile"	30,00 €
Magret de canard	26,00 €
<i>Grillé ou sauce au poivre vert</i>	
Sauce de cèpes	24,00 €
Ris de veau sauce financière	29,00 €
Tournedos Landais	37,00 €
<i>foie gras et cèpes</i>	

### Poissons

Poisson de la Marée	26,00 €
Chipirons a la plancha	28,00 €

# Fromages, Desserts, Cafés et Thés

## Fromage

L'assiette de fromage 12,00 €

## Desserts

Pâtisseries maison 10,00 €

La mousse au miel 10,00 €

*Production locale*

Le pot de crème 10,00 €

Profiteroles maison 12,00 €

## Sorbets et Glaces

Sorbet 10,00 €

*2 boules parmi poire, cassis, citron, fraise*

Glace 10,00 €

*2 boules parmi café, chocolat, rhum raisin, pruneaux*

Coupe melba 10,00 €

Café liégeois 10,00 €

Chocolat liégeois 10,00 €

Coupe William 10,00 €

*Sorbet poire, alcool de poire*

Coupe d'Artagnan 12,00 €

*Glace pruneaux, pruneaux, armagnac et chantilly*

## Thés et Cafés

Café gourmand 12,00 €

Café et ses friandises 3,00 €

Thé 5,00 €

*Vert, ceylan, noir*

Infusion verveine 5,00 €

*Production locale*