AUX TAUZINS

Hôtel*** · Restaurant · Evénements

La Carte du Moment

Entrées

Salade composée *Salade verte, tomates, oignons, pointes d'asperges*	16,00 €
Salade landaise *Salade verte, pointes d'asperges, gésiers, magret fumé, foie gras*	29,00 €
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 *Grillé ou sauce au poivre vert*	26,00 €
Sauce de cêpes	24,00 €
Ris de veau sauce financière	29,00 €
Tournedos Landais *foie gras et cèpes*	37,00 €

Poissons

Poisson de la Marée	26,00 €
Chipirons Calamars 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