

# Les incontournables de la Maison

Notre Carte

## Gourmandises salées

Notre foie gras de canard de la Ferme Jean-Sarthe, brioche maison, Chutney de fruits rouges saveur sangria	25,00 €
Oeuf bio parfait façon mimosa, mousseline aux herbes	15,00 €
Truite gravelax, crème légère au citron vert, vinaigrette aux baies, salade de légumes croquants	19,00 €
Asperges en vinaigrette de coques, oeufs Avruga	18,00 €

## Pour soi ou à partager

Assiette ibérico, pan con tomate (Serano, Jambon Ibérico, Chorizo, Lomo, Brebis affiné, Guindillas)	23,00 €
Assiette de jambon Serrano (24 mois), guindillas, pan con tomate	15,00 €
Assiette de jamón de cebo ibérico, pan con tomate	22,00 €

## Coquillages et Crustacés

	6 pièces 17,00 €
	9 pièces 24,00 €
Huîtres d'Arcachon N°2	12 pièces 30,00 €
	6 pièces 24,00 €
	9 pièces 36,00 €
Huîtres Gillaudeau N°3	12 pièces 44,00 €
Assiette de bulots à l'aïoli	14,50 €
Assiette de crevettes roses de malaisie mayonnaise (8 pièces)	16,00 €
Trilogie	29,00 €

*6 huîtres d'Arcachon - 6 crevettes - 6 bulots de Granville*

## Délices de l'Océan

Merlu façon Txangurro, petits pois et fèves	25,00 €
Saumon mi-cuit et laqué au Ponzu, sésame grillé, nouilles Soba et pousses de soja sautées	21,00 €
Daurade royale entière à l'espagnol	29,00 €
Parillada de poissons (200gr), vinaigrette gourmande à la cacahuète de Soustons	32,00 €

## Le Coin du Boucher

Filet de Bœuf "Blonde d'Aquitaine" beurre persillé aux escargots, pomme Pont neuf et sa petite salade aux noix <i>Variante en façon Rossini 40€</i>	31,00 €
Magret de canard des Landes de la ferme Jean Sarthe au Patxaran et fruits rouges, polenta très crémeuse au parmesan	28,50 €
Suprême de volaille des Landes Label Rouge contisé au beurre d'estragon, pommes fondantes	24,00 €
Nos Ris de veau aux morilles	35,00 €
Notre tête de Veau sauce gribiche <i>La spécialité de la maison depuis 35 ans</i>	27,00 €

## Les P'tits Plus du Lacotel

Le Steak tartare charolais avec frites	19,00 €
Le « Laco Burger » <i>Steak Charolais, bun's, tomate cerise, oignon rouge confit Pastrami, brebis, sauce gorgonzola, garniture frites salade</i>	19,00 €
Veggie sans gluten <i>Assiette végétarienne suivant le marché</i>	18,00 €

## Les Fromages et Gourmandises Sucrées

Assiette de pur Brebis AOP OSSAU Iraty et sa pâte de coing	9,00 €
Assiette de 3 fromages	9,00 €
Assiette de 5 fromages	12,00 €
Tarte du moment	12,00 €
<i>Dessert évoluant au fil des saisons et de l'inspiration des chefs</i>	
Croustillant chocolat, cacahuètes de Soustons, sorbet cacao	13,00 €
Crêpe façon Suzette et son sorbet Grand Marnier	11,00 €
Notre Baba maison au Rhum et sa minestrone d'ananas	14,00 €
Café gourmand (assortiment de 5 petites gourmandises)	14,00 €
Champagne gourmand (assortiment de 5 petites gourmandises)	20,00 €