

## MENU « EXPRESSION GOURMANDE »

30 €

*Mise en bouche  
du moment*

\*\*\*

*Entrées*

**Tourin à la tomate**

tastou de gésiers de canard, croutons

ou

**Terrine de poule au pot Henri IV**

sauce tartare

ou

**Astrade d'anguilles**

lard paysan, émulsion persillade, compotée de poireaux

\*\*\*

*Plat*

**Estofet de morue**

haricots-maïs, chorizo

ou

**Civet de chevreuil**

légumes anciens

ou

**Poulet noir d'Astarac-Bigorre** race gasconne  
oignons doux, escaloton de maïs aux pignons de pin

\*\*\*

*Dessert*

**Nymphéas à la poire comice**

crèmeux à la noix, crème glacée thym-citron

ou

**Tourtière landaise aux pommes,**

façon Mirasol, sorbet à la fine blanche

ou

**Plombières**

aux pruneaux et à l'Armagnac, figues rôties

## MENU « FESTIN DES SAISONS »

Menu servi pour l'ensemble de la table

40 €

*Amuses-bouches*

**Toast de foie gras mariné au vin**

dattes au citron confit

**Rencontre du pouce-pied, du pied de veau**

et des pleurottes, écume de noisette

*Entrée*

**Escalope de foie gras des Landes fumé au bois de pin**

consommé de canard aux baies du chasseur

*Plat*

**Poulette de Méracq**

suprême rôti, cuisse en caillette, prunes jaunes, girolles

*Option fromage 5€*

**Roquefort fermier Carles**

Poire, coing confits

*Dessert*

**Mont-blanc Mirasol**

châtaigne, meringue, glace au café



Armando Nogueira, Maître-restaurateur

## LES PRINCIPAUX PRODUCTEURS DE LA VILLA MIRASOL

### Charcuteries

Jacques Bignalet à Habas

### Coquillages et crustacés

*Huîtres d'Hossegor (affinées sur le Bassin d'Arcachon)*: La Cybèle d'Hossegor (Jérôme Labèguerie) – *Crabes verts*: Frères Bonnieu à Gujan Mestras – *Escargots*: L'Escargot de Brousticot à St Maurice sur Adour (Thibaut Colin).

### Fruits et légumes

*Herbes aromatiques et jeunes pousses*: ESAT Les Jardins de Nonères à Mont-de-Marsan – *Champignons blonds*: ESAT de Madiran à Madiran (Hautes-Pyrénées) – *Carottes & asperges*: Ferme Casty à Arengosse – *Agrumes et goyaves*: Thierry Dupouy à Eugénie-les-Bains – *Framboises*: Ferme de Gnigue à Bahus Soubiran (Philippe Seby) – *Pois carrés*: Guy Menon à Lussan (Gers) – *Pêches Roussane*: vergers d'Estienne à Laurede – *Figues*: Pépinière botanique de Gaujacq

### Poissons

*Truite*: Pisciculture du Pont Jeannin à Geloux (Olivier Truchetet) – *Poutargue*: Barthouil à Peyrehorade – *Esturgeon et caviar d'Aquitaine*: Prunier Manufacture à Montpon-Ménéstérol (Dordogne) et Riscle (Gers)

### Canard et foie gras

Ferme Jeansarthe à Cauna (B. Castaing et J.-G. Dehez) – Lafitte à Montaut

### Volailles

*Volailles fermières et Label Rouge*: Les Fermiers Landais à Saint-Sever – *Pigeonneaux*: Ferme Au Grit à Projan – Vic Bilh (Thierry Barrouillet) – *Caille-ortolan et canard mi-sauvage*: Ferme de Bergeras à Méracq - Béarn (Pierre Duplantier) – *Poulet noir* – *Sica de la Poule Noire d'Astarac-Bigorre*

### Viandes

*Viandes*: Philippe Gaye à Mont-de-Marsan (*bœuf de Chalosse*) – Bétail Viandes Montois à Mont-de-Marsan – Christophe Vergez, Ferme des Neuf Fontaines à Bostens (*chevreau*) & Coopérative agricole et ovine du Sud-Ouest à Mauléon Licharre (*agneau de lait des Pyrénées Iparra*)

### Fromages

*Vache*: Fromagerie de la Chalosse à Pomarez (Christine et Jean-François Rieme) – *Brebis*: Ferme Béthanoun à Labastide Clairence (AOL Ossau-Iraty) & Régis Carrère Arrouget à Laruns

### Boulangerie

Le Fournil de Saint Martin d'Oney (Jules Martial)

### Condiments, confitures et miels

*Moutarde de Gascogne*: Domaine d'Entras à Ayguetinte – Gers (Michel Maestrojuan) – *Confiture de kiwi et piment vert des Landes*: Christelle Baillard à Sort-en-Chalosse – *Miels landais*: Les Ruchers du Born à Pontenx-les-Forges

## SUGGESTIONS

### Entrées

**Entrée du menu « Expression gourmande »** 12 €

### *La pièce de bœuf de Chalosse*

**Entrecôte de bœuf de Chalosse 550g pour deux personnes** 52 €  
mousseline de pommes de terre, pommes gaufrettes,  
sauce bordelaise

### *Le plat végétarien*

**Risotto de petit épeautre, carottes, copeaux de poutargue** 15 €

### *La fortune du marché*

**Volaille de Monsieur Duplantier, légumes de saison** 27 €

**Macaronade de foie gras, champignons retour de cueillette** 23 €

### *Fromages et desserts*

**Assiette de fromage de brebis** 8 €

**Dessert du menu « Expression gourmande »** 10 €



*Bœuf né, élevé et abattu en Gascogne*

*Fait maison – Prix nets*

*Le cahier des allergènes est à votre disposition*