



La Carte

Les Entrées

Nem de canard sur son lit de salade	16,00 €
Lumas à la Bordelaise	17,00 €
* (Les Lumas sont des escargots mijotés avec de la chair à saucisse et de la sauce tomate)	
Camembert rôti au four	15,00 €
Foie gras à la figue et sa brioche maison	22,00 €
Salade Landaise (gésiers, lardons, croûtons, magrets fumés et foie gras)	18,00 €
Huitre d'Arcachon n°3 de Mr CUZACQ Pascal ostréiculteur à la Teste	
Les 6	11,00 €
Les 12	20,00 €



La Carte

Nos Viandes

Ris de veau au foie gras	29,00 €
Echine de porc cuite à basse température, crème de foie gras et pomme Mitraille à la châtaigne. (<i>Mélange de pomme de terre mitraille, d'épinard, de châtaigne, de champignons de Paris et de girolles</i>)	23,00 €
Confit de canard	16,00 €
Pièce du boucher, échalotes confites	17,00 €
Côte de bœuf (1 kg 200) pour 2 pers	52,00 €
Souris d'agneau confite aux thym	23,00 €
Le burger du Luma (Steak haché, comté)	19,00 €

Supplément Foie Gras sur les plats : 4 €

Nos Poissons

Dos de merlu, crème à la truffe	22,00 €
Noix de St Jacques rôties, rizotto fromaggio	26,00 €
Filet de Maigre, émulsion de crustacés	22,00 €

Nos poissons proviennent du marché ainsi que les Fruits et Légumes
Le canard AOC Sud-Ouest de chez Campet aux Capucins, nos viandes sont d'origine française

Les accompagnements varient suivant le marché



La Carte

« Hâtons-nous de succomber à la tentation, avant qu'elle ne s'éloigne »

Epicure

Les desserts seront demandés en début de service

Nos Desserts

Fondant chocolat <i>(boule de glace vanille à la carte)</i>	8,50 €
Crème brûlée maison	7,50 €
Soufflé glacé aux agrumes	8,50 €
Poire pochée aux épices, palet breton aux spéculoos	8,50 €
Riz au lait vanille et ses fruits de saison	8,50 €
Irish coffee	11,00 €
<i>2,50 € de supplément dans le menu à 26,50 €</i>	
Assiette de fromages <i>selon arrivage</i>	6,50 €

Glaces « La laitière »

1 boule	2,50 €
2 boules	4,00 €
3 boules	6,00 €
Dame blanche	9,50 €
Chocolat liégeois	9,50 €
Café liégeois	9,50 €
Colonel	10,00 €
<i>2 € de supplément dans le menu à 26,50 €</i>	