

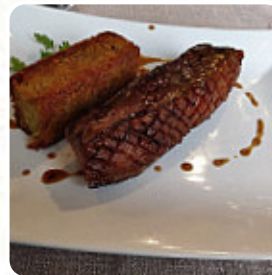


Menu L'Art des Mets

<https://lacarte.menu>

19 rue Louis Sentex, 40500, Saint Sever, France, Saint-Sever

+33547879041,+33890210137,+33186995715 - <http://lartdesmetsaintsever.com/>



Le menu du **L'Art des Mets de Saint-Sever** propose environ **72** différents plats et boissons. En moyenne tu paies pour un plat/boisson environ 13 €. Lors de notre visite au restaurant L'Art des Mets à [Saint-Sever](#), nous avons eu une excellente expérience. Le cadre était charmant, le service souriant et la cuisine délicieuse. Que ce soit pour un déjeuner rapide ou un dîner raffiné, la qualité est au rendez-vous. Les plats sont joliment présentés et savoureux, et le rapport qualité-prix est très attractif. Nous recommandons vivement ce restaurant et y retournerons sans hésitation lors de notre prochain séjour dans la région. Une véritable découverte culinaire à ne pas manquer!.

Menu L'Art des Mets



Salades

SALADE CÉSAR

Plats Principaux

ALOYAU

Salade

CÉSAR

Boissons

VERRE DE VIN

Entrées & Salades

FRITES

Antipasti - Entrées

CARPACCIO

Indien

ROTI

Boissons Gazeuses

JUS

Plat Principal

TATAKI DE BLONDE D'AQUITAINE,
POMME DE TERRE FRITES À LA
GRAISSE DE CANARD 22 €

Boissons Chaudes

CAFÉ

Third Course

CAFÉ DE LA BRÛLERIE MONTTOISE ET
MIGNARDISE

From the Land

PARMENTIER DE BOEUF

French

FOIE GRAS

Petit-Déjeuner Chinois

YOUTIAO

Cuisine Mexicano- Américaine

EMPANADAS

Fromage Supplément 7 €

ASSIETTE D'OSSAU-IRATY FERMIER DE
LA VALLÉE DES ALDUDES

Soupes

SOUPE À LA TOMATE

GAZPACHO

Accompagnements

MOTE

RIZ

Catégorie De Restaurant

DESSERT

VÉGÉTARIEN

Menu L'Art des Mets



Entrées

RAMEN AU POULET FERMIER DES LANDES

CAMEMBERT EN CROÛTE, RÔTI À L'ARMAGNAC ET CONFIT D'OIGNONS

SAINT JACQUES SNACKÉES, CRÉMEUX DE POIS CASSÉS ET NOISETTES DE CHEZ MANON

FOIE GRAS SÉLECTIONNÉ PAR LA MAISON LAFITTE EN « MI-CUIT », AU PIMENT D'ESPELETTE ET PAINS TOASTÉS

Plats

NOTRE VERSION D'UNE POULE AU POT, AUX LÉGUMES D'HIVER

TATAKI DE BLONDE D'AQUITAINE, POMME DE TERRE FRITES À LA GRAISSE DE CANARD

LOTTE GRILLÉE À LA VENTRÈCHE, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE ET BISQUE DE CRUSTACÉS

PRESSÉ DE JARRET DE PORC CONFIT, TOMBÉE DE CHOUX ROUGE ET SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

Plat

TENDERS DE POULET FERMIER, HERBES CISELÉES, JUS DE CITRON, MOUSSELINES DE COURGETTES AU BASILIC 22 €

MAGRET DE CANARD GRILLÉ AU BARBECUE, LÉGUMES D'ÉTÉ CONFITS ET SAUCE CHIMICHURRI 22 €

TRUITE DES PYRÉNÉES CUITE AU PIN DES LANDES, CAROTTES DES SABLES ET BEURRE BLANC 22 €

MENU PITCHOUN : BOEUF-FRITES

Desserts

MONT BLANC AUX KIWIS DE L'ADOUR

GÂTEAU BASCO-LANDAIS ET CRÈME ANGLAISE

COULANT AU CHOCOLAT SÉLECTIONNÉ PAR DIOGO VAZ À MONT DE MARSAN, GLACE « MINUTE » VANILLE

NOTRE BELLE PROFITEROLE : VANILLE, CHOCOLAT ET PRALINÉ AUX CACAHUÈTES DE SOUSTONS

Entrée

OEUF DUR MAYONNAISE ET ŒUF DE TRUITE

CEVICHE DE POISSON SELON ARRIVAGE, LECHE DE TIGRE ET FRUITS ROUGES 10 €

TARTINE LANDAISE: FOIE GRAS, GÉSIERS DE CANARD, MAGRET SÉCHÉ, CHUTNEY D'OIGNONS, SALADE 10 €

NOTRE FOLLE SALADE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ GRILLÉS, THONINE CONFITE, HARICOTS VERTS, MOZZARELLA 10 €

AUBERGINE CONFITE PUIS PANÉE, COULIS DE TOMATES CERISES RÔTIES AU BASILIC, VOILE D'OSSAU IRATY 10 €

MENU PITCHOUN ŒUF AU PLAT

Ces Types De Plats Sont Servis



- PAIN
- AMUSE BOUCHES
- SALADE

- GLACE
- POISSON
- DESSERTS
- VIANDE
- SOUPE

Menu L'Art des Mets



Dessert



ASSIETTE D'OSSAU-
IRATY FERMIER DE LA
VALLÉE DES ALDUDES 9 €
MUFFINS

CAFÉ GOURMAND

GÂTEAU DE LAVE AU CHOCOLAT

MENU PITCHOUN : DESSERT SURPRISE

ABRICOT RÔTIS À LA VERVEINE,
CHUTNEY, GLACE FROMAGE BLANC 9 €

COULANT AU CHOCOLAT NOIR DE
SAO TOMÉ SÉLECTIONNÉ PAR
DIOGO VAZ À MONT DE MARSAN, 9 €
GLACE VANILLE

NOUGAT GLACÉ AU MIEL DE
L'ADOUR, PISTACHE/AMANDES ET 9 €
FRAISES DES ALENTOURS

PASTIS LANDAIS, TUILE AU
SÉSAME, CRÈME VANILLE/AGRUME 9 €
ET FRAMBOISES DE CHEZ SÉBI

Ingrédients Utilisés



COURGETTES

CHORIZO

BEURRE

FRUIT DE MER

FRUIT

MOZZARELLA

BŒUF

OLIVES

FROMAGE

TOMATE

CANARD

L'Art des Mets

19 rue Louis Sentex, 40500,
Saint Sever, France, Saint-Sever

Heures d'ouverture:

Lundi 12:00-13:30
Mardi 12:00-13:30
Mercredi 12:00-13:30
Jeudi 12:00-13:30
Vendredi 12:00-13:30
Samedi 12:00-13:30
Dimanche 12:00-13:30

Fait avec [Carte](#)

