

# La Caravelle

Entrée + plat 34€

Plat +dessert 29€

Entrée + plat + dessert 39€

Carte évolutive qui change en fonction du marché du jour

## ENTRÉES

---

L'Incontournable Soupe de Poissons, recette d'antan de mamie Léoncia

Le Pâté Landais au Foie Gras de Canard, chutney à la figue

Le Déclinaison de crevettes (roses, panko et ceviche)

Les Arancini au speck et shitaké, émulsion à l'oignon

Les 6 Huitres du bassin de chez « Le Cailloc » (n° 2) vinaigre à l'échalote +3 €

## PLATS

---

La Côte de Porc domaine Abotia, purée de pommes de terre, chutney  
d'oignon aux champignons

Le Ragout d'Agneau au miel, abricots et thym, linguines aux herbes

Le Filet de Daurade, tomate rôtie, caviar de courgettes, vierge de  
cebette et citron confit

## DESSERTS

---

Le Brebis au piment d'Espelette et compotée d'échalotes au thym

La Grosse Profiterole chocolat vanille amandes

L'Entremet aux fruits des bois, coulis ananas rôti

Les Pruneaux au vin rouge et son Pastis Landais

La Tourtière aux Pommes des Landes et sa glace vanille

**Menu Mousse à 16€**

Prix net, toutes taxes et services compris

