

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 Foie Gras de Canard mi-cuit maison au Bas Armagnac, chutney figue +6 €

Les Rillettes de Saumon citron vert et mouillette à l'huile d'olive

Le Tataki de Bœuf Angus, spaghettis de légumes, sauce teriyaki

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

PLATS

Le Confit de Canard, jus corsé, purée de pommes de terre à l'ail et chutney d'ail

La Bavette d'Aloyau, échalotes confites, potatoes et crème aux herbes

La Dorade Royale Grillée, po2lée de légumes, condiment avocat citron vert +4 €

DESSERTS

Le Tiramisu Pistache Spéculoos et Fruits Rouges

Le Financier chocolat amandes et sa crème montée

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

La Tourtière aux Pommes des Landes et sa glace vanille

Les Pruneaux au vin rouge et son Pastis Landais

Menu Mousse à 16€

Prix net, toutes taxes et services compris

