

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 €

La Nage de crevettes en bouillon thaï au crustacé et coco

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

La Mozzarella di Bufala, chiffonnade de Jambon de Bayonne et son pesto croquant

PLATS

La Joue de Cochon Confite, Duxelles de champignons de Paris et risotto crémeux

Le ½ Magret de Canard, sauce au poivre vert, polenta crémeuse et cacahuètes

de Soustons

Le Filet de Merlu à l'ail, purée de patate douce blanche, condiment chorizo

ibérique et gouttes de poivrons

DESSERTS

Le Brownie chocolat noisette et noix, crème chiboust à la pistache et fruits rouges

Le Tartare de fruits frais, coulis passion et éclats de meringue

La Tourtière aux Pommes des Landes et sa glace vanille

Les Pruneaux au vin rouge et son Pastis Landais

Le Brie de Meaux à la truffe d'été

Menu Mousse à 16€

Prix net, toutes taxes et services compris

