

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 6 Huitres du bassin de chez « Le Cailloc » (n° 2) vinaigre à l'échalote +3 €
L'Œuf Parfait à 64°C, façon veggie autour du chou-fleur
Le Tartare de Maigre au citron vert, coriandre et mesclun acidulé

PLATS

Le ½ Magret de Canard, purée de pommes de terre, jus corsé au thym
Le Sauté de Veau aux olives noires et au thym, penne rigate
Le Filet de Merlu, légumes façon pot au feu, beurre blanc safrané

DESSERTS

Le Financier aux amandes, ananas rôti et flambé au Grand Marnier
Le Tiramisu au spéculoos, Gianduja et fruits des bois
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

