

# 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 €

La Burrata onctueuse, pesto d'herbes à la noisette et dés de Jambon de Bayonne

Le Ceviche d'Aiguillettes de Canard au citron et crémeux de butternut

## PLATS

---

Le Filet de mignon de Porc, condiment gribiche et polenta au paprika fumé

Le ½ Magret de Canard, jus corsé, purée de pommes de terre

Le Pavé de Turbot, beurre blanc au Sauternes, mousseline de brocolis et aubergine rôtie +5 €

## DESSERTS

---

La Tartelette à l'Orange Confite et amandes caramélisées

La Déclinaison au Chocolat (ganache, rose des sables et mousse)

La Tourtière aux Pommes des Landes et sa glace vanille

Les Pruneaux au Vin Rouge et son Pastis Landais

Le Brie de Meaux aux mendiants (fruits secs)

**Menu Mousse à 16€**

Prix net, toutes taxes et services compris

