

La Caravelle

Entrée + plat 35€
Plat + dessert 30€
Entrée + plat + dessert 39€

Carte évolutive en fonction du marché du jour

ENTRÉES

L'Incontournable Soupe de Poissons, recette d'antan de mamie Léoncia
Les Arancini de Lieu Noir safrané, mesclun et éclats de noix de cajou torréfiées
Le Foie Gras de Canard mi-cuit maison au Bas Armagnac, chutney figue
et poivre de Penja +4 €
Le Croustillant de Mozzarella et tomate côtelée, salade d'herbes fraîches

PLATS

Les Aiguillettes de Poulet aux agrumes, lissé de patate douce à la coriandre
et ses chips au paprika fumé
Le ½ Magret de Canard (AOP), sauce miroir, purée de pomme de terre à l'ail
La Dorade Royale Grillée, légumes au four, vierge de chou, pomme et grenade +4 €

DESSERTS

La ½ Sphère en chocolat blanc Valrhona, tartare d'ananas et menthe,
crème chiboust au citron vert
Le Tiramisu crémeux aux fruits rouges et amandes caramélisées
La Tourtière aux Pommes des Landes et glace vanille
Le Brie de Meaux à la truffe d'été

Menu Mousse à 16€

Prix net, toutes taxes et services compris

