

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
Le Roulé de Saumon Fumé à l'avocat, wasabi, cream cheese au citron vert,
roquette acidulée

Le Foie Gras de Canard mi-cuit maison au Bas Armagnac, chutney figue
et poivre de Penja +4 €

L'Œuf Parfait à 64°C, jus corsé, oignon frit et émulsion à la truffe

PLATS

La Joue de Cochon Confite, polenta crémeuse à la fève de Tonka, jus corsé au thym

Le ½ Magret de Canard (AOP), sauce miroir, purée de pomme de terre à l'ail

Le Filet de Cabillaud au beurre blanc safrané, légumes rôtis façon pot au feu

DESSERTS

Le Macaron Mangue Menthe, coulis exotique et amandes caramélisées

La Verrine au Citron Jaune, financier aux agrumes et crème montée vanille

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

