

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 Foie Gras de Canard mi-cuit maison au Bas Armagnac, chutney figue au poivre de Penja +4 €
La Panna Cotta d'Asperges Blanches des Landes, pesto d'herbe, coulis de tomate confite et tuile de parmesan
Le Tartare de Maigre aux agrumes, carpaccio de betterave, éclats de cerneaux de noix
Les 6 Huitres du Bassin d'Arcachon - n°2 - de chez Cailloc +3 €

PLATS

Le ½ Magret de Canard (IGP), jus corsé au thym, purée de pommes de terre à l'ail
Le T- Bone de Veau, Duxelles de champignons, potatoes maison au piment d'Espelette, cream cheese à la noisette +3 €
Le Filet de Dorade, sauce vierge de chou-fleur, brocolis rôtis, lissé de patate douce

DESSERTS

L'Entremet Spéculoos Fruits Rouges, coulis fraise menthe
Le Coulant au chocolat, crème anglaise au café et perles caramelia Valrhona
La Tourtière aux Pommes des Landes et glace vanille
Les Pruneaux au vin rouge et le pastis landais
Le Brie de Meaux à la truffe d'été

Menu Mousse à 16€

Prix net, toutes taxes et services compris

