

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 €
Le Carpaccio de Bœuf façon cannelloni, tomates séchées et coulis gaspacho
La Salade Fraicheur : chipirons, avocat, pamplemousse et sorbet poivron
Les 6 Huitres du Bassin d'Arcachon - n°2 - de chez Cailloc +3 €

PLATS

Le T-Bone de Veau, déclinaison de carottes, jus à la fève de tonka, compotée rhubarbe
Le Pluma de Cochon sauce ravigote, pommes de terre grenailles de l'île de Ré, crème de chlorophylle au céleri branche
Le Tournedos de Lieu Noir autour de l'agrumes, maki de courgette tuile de pois chiches

DESSERTS

Le Mille-Feuilles déstructuré praliné, ganache crémeuse au chocolat, chantilly chocolat cranberries
Le Financier à la Fraise, coulis pistache et mousse tagada
Le Pastis Landais et ses pruneaux au vin rouge
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

