

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 Tartare de Crevettes et Bar iodé, aneth, citron vert et sa cream cheese au poivre de timut

L'Œuf Parfait à 64°C, poulet confit aux oignons, jus corsé épicé

Les 6 Huitres du bassin de chez « Le Cailloc » (n° 2) vinaigre à l'échalote +4 €

PLATS

Le Confit de Canard (IGP), jus à l'orange, purée de pommes de terre éclats de noix de cajou

Le Filet de Bœuf Lardé Rossini, jus miel et thym, pommes gaufrettes, lissé de carottes à la truffe +5 €

Le Pavé de Thon sauce chimichurri, légumes croquants, pesto d'épinard et ail

DESSERTS

Le Brownie au chocolat, noix de cajou et noisette, crème anglaise praliné

La Tourtière des Landes aux pommes et sa boule de glace vanille

La Verrine Exotique Mangue et Ananas, crumble à la coco

Le Brie de Meaux à la truffe d'été

Menu Mousse à 16€

Prix net, toutes taxes et services compris

