

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 Filet de Canard à l'huile de truffe, éclats de noisettes torréfiées

Le Nem de Tomates Confites, mozzarella, olives noires, roquette acidulée et glace poivron

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

PLATS

Le ½ Magret de Canard (IGP), jus corsé, purée de pommes de terre à la fève de Tonka

Les Travers de Porc rôti au soja, pommes grenailles confites au thym

Le Filet de Lieu Jaune au lait de coco et citron vert, risotto crémeux au citron vert

DESSERTS

Le Croquant Chocolat Praliné, crème montée vanille, noix

La Pêche Melba revisitée

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

Le Pastis Landais et ses pruneaux au vin rouge

Le Brie de Meaux à la truffe d'été

Menu Mousse à 16€

Prix net, toutes taxes et services compris

