

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 au Safran, asperges blanches landaises, vinaigrette au safran, éclats de jambon de Bayonne

L'Assiette de la mer : huitres, bulots et crevettes

PLATS

Le Confit de Canard (IGP), sauce à l'orange, purée de pommes de terre à l'ail

La Volaille braisée, coulis au poivrons rouges épicés, déclinaison de carottes de couleur aux herbes

Le Pavé de Maigre au beurre blanc à la fève de tonka, lissé de petits pois et poireaux confits

DESSERTS

La Verrine aux fruits rouges, crumble citron vert

La Crème catalane Maison

La Tourtière aux Pommes des Landes et sa 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

