

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 €

L'Œuf Parfait à 64°C autour de l'oignon : émulsion, jus et compotée

Les Crevettes Panko, cream cheese, tomates confites, germes de soja aux influences thaï

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 pomme de terre à l'ail

Le Risotto crémeux au Jambon de Bayonne, duo d'asperges et grana padano

Les Gambas Flambées au Ricard, lissé de carottes au cumin, aubergine rôtie

DESSERTS

La Verrine Tout Chocolat et noix de cajou caramélisées

La Tartelette Ananas - Citron Vert et crème montée à la coco

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

