

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 Magret de Canard à l'huile de truffe et pesto de roquette

Le Tataki de Thon au sésame, coulis cacahuètes et pesto d'herbes

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

PLATS

Le ½ Magret de Canard (IGP), sauce à l'orange, purée de pomme de terre à l'ail

Le Suprême de Volaille autour du kumquat, lissé de céleri aux agrumes et chips de céleri

Les Noix de Saint-Jacques Snackées, vierges de jalapenos, fondue de poireaux et asperges vertes croquantes +4 €

DESSERTS

La Tartelette Chocolat-Orange et nougatine de noix

Les Figues Rôties au miel, feuilleté caramélisé, crémeux à la vanille

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

