

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 crémeux de topinambour et magret fumé
- 🍁 Les Couteaux rôtis au beurre aillé et au paprika fumé
- 🍁 Les 6 Huitres du bassin de chez « Le Cailloc » (n° 2) vinaigre à l'échalote + 4 €



PLATS

- 🍁 Le Sauté de Porc au Caramel, riz parfumé aux épices, herbes fraîches et éclats de noix
- 🍁 La Souris d'Agneau Confite, lissé de petits pois et potatoes maison
- 🍁 Le Pavé de Thon Snacké, vierge de pomme fruit et céleri, lissé de panais et légumes rôtis



DESSERTS

- 🍁 Le Brownie au Chocolat, noix de cajou, amande et crème praliné et fruits rouges frais
- 🍁 La Poire Rôtie au miel et épices, crème chiboust à la fève de Tonka
- 🍁 Les Pruneaux au vin rouge et le Pastis Landais
- 🍁 Le Brie de Meaux à la truffe d'été

Menu Mousse à 16€

Prix net, toutes taxes et services compris



LES
Automnales
DU FOIE GRAS & DE L'ARMAGNAC

MENU 48€

ENTRÉE

L'Escalope de Foie Gras de Canard poêlée
et flambée à l'Armagnac, brioche toastée
au beurre, gelée armagnac figue

PLAT

Le Tournedos de Magret de Canard
façon Rossini, sauce teriyaki pomme armagnac,
purée de pomme de terre à l'ail

DESSERT

La tourtière landaise aux pommes à
l'armagnac et sa boule de glace
à la vanille

