

# *La Bastide Restaurant Gastronomique*

## **Menu Déjeuner**

***Le midi de 12.00 à 13.30 heures, sauf dimanche***

***Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21,50 €***

***Entrée + Plat + dessert 29.00 €***

### **Les Entrées**

- ▶ *Rillettes d'Oie Artisanale de Sud-Ouest, salade Jeunes Pousses*
- ▶ *Mini terrine des grosses Crevettes roses entières et une tranche de Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison*
- ▶ *Consommé clair maison de Langoustines, une touche de cognac et crème*

### **Les Plats** *servi avec plusieurs légumes frais et pommes de terre*

- ▶ *Bifteck de « Rond de Cuisse » de Blonde d'Aquitaine, (Bleu ou Saignant) poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson.*
- ▶ *Cardine Meunière entière sautée au beurre (poisson plat, maigre et savoureux, famille du Turbot)*
- ▶ *Poulet Fermier BIO, les hauts de cuisses mijotées dans une crème de noix de coco, citronnelle et gingembre*
- ▶ *Brouillade d'œuf, jambon Blanc et fromage Gouda*



### **Les Desserts**

- ▶ *Fondant au chocolat, Glace After Eight et Chantilly*
- ▶ *Panacotta, parfumé aux Fèves de Tonka, sur une purée de mangue*
- ▶ *Tarte aux Pommes à la Néerlandaise avec chantilly*