

Le Menu La Bastide 38,00 €

La Terrine de Foie Gras de Canard entier, mi-cuit, fait maison

ou

*Les Crevettes grises nature, accompagnées d'une sauce crémeuse
au cognac fait maison*

ou

*Des tranches de Saumon d'Ecosse fumé maison au bois d'érable,
petite salade et une crème au fromage frais fait maison*

Deux Solettes d'Arcachon Meunières (de 150-160 gr/pièce)

ou

Côtelettes d'Agneau de Quercy, sauce vin rouge fait maison

ou

Un Pavé de "Point à l'Os" de Blonde d'Aquitaine

L'ardoise de quatre Fromages ou Dessert au choix

Le Menu Terre et Mer 50,00 €

En duo le Saumon d'Ecosse fumé maison au bois d'érable et des crevettes grises nature avec leurs sauces

ou

La Bisque de Homard, fait maison, avec la chair d'un demi-homard

La Sole d'Arcachon Meunière (300/400 gr)

ou

Le Filet de Turbot sauvage ou de Barbue sauvage d'Arcachon, simplement poché au beurre à basse température,

sauce mousseuse truffée

(Selon disponibilité et selon prix.)

ou

Côtelettes d'Agneau de Quercy, sauce vin rouge fait maison

ou

Un Médaillon de Veau de Blonde d'Aquitaine, accompagné d'une poêlée de champignons des bois

L'ardoise de quatre Fromages assortis, avec sa petite salade

Dessert aux choix

Le Menu Gourmand 26,00 €

Consommé Clair de queue de bœuf et des petits légumes fait maison

ou

La Terrine de Langoustines et de Crevettes entières, fait maison

ou

La Terrine de Magret de Canard au foie gras entier, fait maison

(75% magret de canard / 25% foie gras de canard entier)

Une Souris d'Agneau fondante, cuisinée au thym, sauce vin rouge

fait maison

ou

Le Cœur de Filet de Saumon d'Ecosse (Label Rouge) cuit unilatéral,

sauce au porto et baies roses, fait maison

ou

Un Pavé de "Point à l'Os" de Blonde d'Aquitaine

Café avec un petit fondant au chocolat

ou

4 € supplémentaire pour un dessert à la carte aux choix

Le Menu Enfant 15,00 €

Crème de Tomates, fait maison

ou

La Terrine de Magret de Canard au foie gras entier, fait maison

(75% magret de canard / 25% foie gras de canard entier)

Un demi-Pavé de Point à l'Os de Blonde d'Aquitaine (100 gr)

ou

Filet de Sole Tropicale Meunière

Deux boules de glace et chantilly