

# Le Déjeuner

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

***Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18.50 €***

***Entrée + Plat + dessert 24.00 €***

## Les Entrées

- ▶ *Rillettes d'Oie, salade Jeunes Pousses*
- ▶ *Mini terrine des grosses Crevettes roses entières et un tranche de Saumon fumé maison*
- ▶ *Salade Jeunes Pousses, jambon Serrano et copeau de Parmesan, tomate, concombre et graines grillées*

## Les Plats *servi avec mélange des 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 sautée au beurre (poisson plat, maigre et savoureux, famille du Turbot)*
- ▶ *Brouillade d'œuf, jambon et fromage Gouda*  
*Mélange des légumes frais et pommes de terre sautées*

## Les Desserts

- ▶ *Fondant au chocolat, crème anglaise et chantilly*
- ▶ *Panacotta, parfumé aux Fèves de Tonka, sur une purée de mangue*

## **Le Menu Gourmand 33,00 €**

***Terrine de Magret de Canard farci au foie gras entier, fait maison***  
*(75% magret de canard / 25% foie gras de canard entier / IGP Sud-Ouest)*

*ou*

***Tartare de Saumon d'Ecosse fumé et Omble Chevalier fumé,***  
*petite salade, Wakamé mariné et crème au fromage frais, fait maison*

*ou*

***Raviolis maison aux champignons et oignons doux***  
*sauce champignons/fromages*

\*\*\*\*\*

***Souris d'Agneau fondante, cuisinée à basse température,***  
*sauce vin rouge, fait maison*

*ou*

***Pavé de Saumon d'Ecosse Label Rouge, cuit unilatéral, sauce baie rose***

*ou*

***Tartare de Bœuf de Blonde d'Aquitaine à finir vous-même,***  
*selon votre goût, avec les ingrédients autour*

\*\*\*\*\*

***Panacotta, parfumé aux Fèves de Tonka, sur une purée de mangue***

*ou*

***Strudel aux pommes, avec chantilly***

*ou*

***L'ardoise de quatre Fromages avec sa petite salade***

## **Le Menu La Bastide 42,00 €**

*Notre Foie Gras de Canard entier, mi-cuit et fait maison (IGP Sud-Ouest), présenté avec fruits frais et une feuille de salade*

*ou*

*Gravlax maison, pavé de Saumon d'Ecosse Label Rouge, mariné à l'aneth, quenelle de crème fouettée à l'aneth et piment*

**\*\*\*\*\***

*Carré d'Agneau de lait des Pyrénées IGP, sauce vin rouge d'exception maison*

*ou*

*Matelote de trois filets de poissons Saumon, Barbue et Cardine poché au beurre à basse température, sauce crème/Yuzu*

*ou*

*Tournedos de Filet de Blonde d'Aquitaine (Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson*

**\*\*\*\*\***

*Dessert au choix*

*ou*

*L'ardoise de quatre Fromages avec sa petite salade*

## **Le Menu Poissons Noble 55,00 €**

*Grosses Crevettes Rouges Sauvage pochées et tranches d'Omble Chevalier fumées  
sur un lit d'asperges et une sauce Hollandaise*

*ou*

*Crabe Royal (King Crab), une patte d'environ 250 gr brute  
en Naturelle, semi-décortiquée avec du beurre fondu et une feuille de Persil*

**\*\*\*\*\***

*Sole d'Arcachon Meunière (300/400 gr), sautée à la minute dans du beurre*

*ou*

*6 belles Noix de St. Jacques d'origine du Canada,  
légèrement poêlées à l'huile de noisettes, sauce Langoustine*

*ou*

*En saison **ou** sur commande*

***Le Homard Breton** de 500 gr cuit au four au beurre salé  
(supplément 20 €)*

**\*\*\*\*\***

***Dessert au choix***

*ou*

***L'ardoise de quatre Fromages** avec sa petite salade*

# **Le Menu Enfant 15,00 €**

**(-/- 12 ans)**

*Deux tranches de Saumon d'Ecosse fumé maison  
et petite salade*

*ou*

*Rillettes d'Oie artisanal, salade Jeunes Pousses*

**\*\*\*\*\***

*Un demi Bifteck de Blonde d'Aquitaine (100 gr)  
avec pommes de terre sautées et légumes frais*

*ou*

*Filet de Cardine meunière sautée au beurre (100 gr)  
mélange de légumes frais et gratin de pommes de terre*

**\*\*\*\*\***

*Deux boules de glace et chantilly*