

# 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 Granny Smith à la Néerlandaise avec chantilly*

# Le Menu Gourmand 37,00 €

Tous nos plats sont accompagnés des plusieurs légumes frais et pommes de terre

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*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*

*Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison et Omble Chevalier d'Islande fumé,  
salade Wakamé, crème au fromage frais*

\*\*\*\*\*

*Faux Filet de Blonde d'Aquitaine ~200 gr +  
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson*

*ou*

*Deux Solettes d'Arcachon Meunière (taille ~150gr), poêlée dans du beurre*

*ou*

*Epaule d'Agneau de Lait des Pyrénées avec Os (IGP/Label Rouge)  
mijotée, sauce vin rouge fait maison*

\*\*\*\*\*

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

*ou*

*Tarte aux Pommes Granny Smith à la Néerlandaise avec chantilly*

# **Le Menu La Bastide 47,00 €**

Tous nos plats sont accompagnés des plusieurs légumes frais et pommes de terre

*Mise en bouche*

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

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

*ou*

*Ris d'Agneau de Lait des Pyrénées doré au beurre demi-sel, Morilles sauté, rondelles des fruits*

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

*Tournedos de Filet de Blonde d'Aquitaine ~180gr (Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson*

*ou*

*Matelote de trois filets de poissons : Saumon cuit unilatéral, Barbue poché au beurre et Cardine meunière, sauce crème/Yuzu*

*ou*

*Carré d'Agneau de Lait des Pyrénées (IGP/Label Rouge), détalonné, sauce vin rouge d'exception, fait maison*

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

*Dessert au choix*

*ou*

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

# **Le Menu Poissons Noble 57,00 €**

Tous nos plats sont accompagnés des plusieurs légumes frais et pommes de terre

*Mise en bouche*

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

*Noix de Saint Jacques poêlées, filet de petit Anguille fumée,  
Salicorne, crème de Langoustines*

*ou*

*Bisque de Homard crémeuse fait maison avec une pince et la queue  
d'un Homard Breton à coté, touche de cognac et crème*

*ou*

*Crabe Royal / King Crab, environ 300 gr brute en Naturelle,  
semi-décortiquée avec du beurre fondu (supplément 10 €)*

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

*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*

*Le Homard Breton de notre vivier (si disponible) de 500 gr  
cuit au four au beurre salé (supplément 18 €)*

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

*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*