

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 claire 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 poêlée 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 €

Mise en bouche

*Fines tranches de **Rosbif** de Blonde d'Aquitaine,
boucles de **Foie-gras mi-cuit**, roquette, tomates séchées*

ou

*Saumon d'Ecosse **Label Rouge** « coupe du tsar ® » fumé maison
et tranches d'**Omble Chevalier d'Islande** fumé*

ou

*Salade jeunes pousses, fruits et fleurs, germes et cress,
tranches de **Jambon Serrano***

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

ou

*Deux **Solettes d'Arcachon Meunière** (taille ~150gr), poêlées 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 €

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,
Cèpes bouchon d'Ici*

*Faux Filet Blonde d'Aquitaine ~250 gr
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson*

ou

*Filet de Barbue poché dans du beurre à basse température,
râpé de truffe noir et sauce crème Yuzu*

Dessert au choix

ou

L'ardoise de quatre Fromages avec sa petite salade

Le Menu du Plaisir 65,00 €

Une balade à travers notre cuisine, présenté en huit dégustations

*Ce menu ne sera servi que pour une table entière,
que les soirs et le dimanche à midi*

- *Bisque de Homard claire, une touche de cognac et crème*
- *Asperges et Saumon d'Ecosse fumé, persil et sauce au beurre blanc*
- *Foie-gras de Canard entier mi-cuit et fait maison, petit fruits*
- *Noix de Saint Jacques poêlées, filets de petit Anguille fumées, pomme Granny*
- *Brouillade aux Truffes Noir du Périgord (Tuber Melanosporum)*
 - *Tranches de Melon avec crème Roquefort*
 - *Carré d'Agneau de Lait des Pyrénées (IGP/Label Rouge)
mélange de petites légumes*
 - *Le Tout Châtaigne*
 - *Café ou Thé*

Dernière commande à 20.30h

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 poisson (100 gr), selon arrivage
mélange de légumes frais et gratin de pommes de terre*

Deux boules de glace et chantilly