

Formule 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

- ▶ *Terrine de Magret de Canard farci au foie gras entier, fait maison*
- ▶ *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*



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*

Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce

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, **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

***Souris d'Agneau** fondante, cuisinée au thym, 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*

Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce

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

Des filets de petite Anguille fumée de Pays-Bas, sur un lit de tartare de petits légumes et fruits, sauce citron vert

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

Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce

Le Menu Poissons Noble 59,00 €

Mise en bouche

Verrine de Bisque de Langoustine

*Quatre Noix St Jacques au foie gras de canard, grillé en coquille
et une petite salade fraîcheur*

ou

*Langoustines et Truffes Noir du Périgord sur une petite omelette
crémeuse, ciboulette et croutons (10 gr de Truffes)*

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

ou

*Turbotin, petit Turbot sauvage de ~700 gr, pêché en ANE,
poêlé dans du beurre salé*

ou

*Le Homard Breton de 700 gr poêlé au beurre salé
(supplément 25 €)*

Dessert au choix

ou

L'ardoise de quatre Fromages avec sa petite salade

Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce

Le Menu Enfant 15,00 €

(-/- 12 ans)

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

ou

*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)*

*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

Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce