

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 à la Néerlandaise avec chantilly*

Le Menu Gourmand 37,00 €

Tous nos plats sont accompagnés des plusieurs légumes frais et pommes de terre, comme à la carte

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*

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

ou

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

ou

*Tartare de Bœuf de Blonde d'Aquitaine à finir vous-même, selon votre goût,
avec les ingrédients autour, une assiette des légumes et pommes de terre à coté*

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

ou

Tarte aux Pommes à la Néerlandaise avec chantilly

Le Menu La Bastide 47,00 €

Tous nos plats sont accompagnés des plusieurs légumes frais et pommes de terre, comme à la carte

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

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

ou

Fines tranches de Rosbif de noix de bœuf de Blonde d'Aquitaine, mariné au jus de Yuzu, boucles de Foie-gras mi-cuit maison, roquette, tomates séchées

3 Côtelettes d'Agneau du Quercy, sauce vin rouge d'exception, fait maison

ou

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

ou

Tournedos de Filet de Blonde d'Aquitaine ~180gr (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 57,00 €

**Tous nos plats sont accompagnés des plusieurs légumes frais et
pommes de terre, comme à la carte**

Mise en bouche

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

ou

*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*

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, 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