

# 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 artisanal, salade Jeunes Pousses*
- ▶ *Mini terrine des grosses Crevettes roses entières et un tranche de Saumon fumé maison*
- ▶ *Consommé de Langoustine fait maison*

## Les Plats *servi avec mélange des légumes frais et pommes de terre*

- ▶ *Bifteck de « Ronde 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

- ▶ *Tarte aux Pommes à la Néerlandaise avec chantilly*
- ▶ *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*

***Tranches de Saumon d'Ecosse fumé maison au bois d'érable,***  
*petite salade, Wakamé mariné et crème au fromage frais fait maison*

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

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

*ou*

***Deux Solettes d'Arcachon Meunière (de 140-150 gr/pièce)***

*ou*

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

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

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

*ou*

***Les belles Profiteroles maison au chocolat et glace vanille***

***Menu ou Carte ? C'est identique !***

## **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*

*Filets de petite Anguille fumée de Pays-Bas,  
sur un lit de pomme, sauce au citron vert, salade Wakamé*

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

*Filet de Saint Pierre, cuit à basse température, tranche de lard croquante,  
cubes de lard mijotés et sauce crémeuse parfumée au Ricard*

*ou*

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

*ou*

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

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

*Dessert au choix*

*ou*

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

***Menu ou Carte ? Tout est la même !***

## **Le Menu Poissons Noble 55,00 €**

*Bisque de Homard claire, fait maison,  
avec la moitié d'un Homard Breton de 500 gr.*

*ou*

*Quatre Noix de Saint Jacques au Foie Gras de Canard,  
grillées en coquille, petite salade fraîcheur*

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

*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 morilles*

*ou*

*Homard Breton de notre Vivier taille 600/800 gr cuit au four au beurre salé  
(supplément 25 €)*

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

*Dessert au choix*

*ou*

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

*Le menu est composé à partir de notre carte*

## **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*

*Dos d'Eglefin, poché dans du beurre (100 gr)  
mélange de légumes frais et gratin de pommes de terre*

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

*Deux boules de glace et chantilly*