

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 Peppery*
- ▶ *Mini terrine de grosses Crevettes roses et Saumon d'Ecosse fumée maison*
- ▶ *Une tranche de Melon Charentais, chiffonnade de Jambon de Vendée et un petit velouté de melon au basilic*
- ▶ *Un velouté ou consommé du jour*

Les Plats

- ▶ *Bifteck de « Ronde de Cuisse » de Blonde d'Aquitaine, poêlé dans du beurre clarifié (Bleue ou Saignante), jus de cuisson
Mélange des légumes frais et pommes de terre sautées*
- ▶ *Cardine Meunière sautée au beurre
Mélange des légumes frais et gratin de pommes de terre*
- ▶ *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*
- ▶ *Vacherin glacé vanille-fraise, chantilly*
- ▶ *Salade des Fruits Frais de saison*

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

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

Navarin d'Agneau préparé avec la viande du Gigot, mijoté à basse
température et fini dans une sauce vin rouge d'exception

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

Vacherin glacé vanille-fraise, chantilly

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,
présenté avec quelques fruits frais*

ou

*Des filets de petite Anguille fumée de Pays-Bas,
sur un lit de pomme, sauce au citron vert*

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

ou

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

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 €

*Une Bisque de Homard clair, fait maison,
avec le demi d'un Homard Breton de 500 gr.*

ou

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

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

ou

*6 belles Noix de St. Jacques d'origine de Canada,
légèrement poêlées à l'huile de noisettes, des petites champignons et
une sauce crémeuse fait maison minute*

ou

*Le Homard Breton de 500 gr cuit au four au beurre salé
(supplément 15 €)*

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 une petite salade*

ou

Rillettes d'Oie avec une petite salade

*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)
avec un mélange de légumes frais et gratin de pommes de terre*

Deux boules de glace et chantilly