

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*
- ▶ *Tranche de Melon Charentais, chiffonnade de Jambon de Vendée et un petit velouté de melon au basilic*
- ▶ *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*
- ▶ *Vacherin glacé vanille-fraise, 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

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

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 (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*

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, petites champignons et
sauce crémeuse fait maison minute*

ou

*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 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