

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, salade Jeunes Pousses*
- ▶ *Mini terrine des grosses Crevettes roses entières et une tranche de Saumon fumé maison*
- ▶ *Salade Jeunes Pousses, jambon Serrano et copeau de Parmesan, tomate, concombre et graines grillées*

Les Plats *servi avec mélange des 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 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

- ▶ *Fondant au chocolat, Glace After Eight 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 d'Ombre Chevalier fumé et de Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé
maison ; petite salade, Wakamé mariné et crème au fromage frais

ou

Salade Jeunes Pousses, fromage chèvre AOP Rocamadour tiède,
Noix, Jambon Serrano et sirop d'Erable

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

ou

Pavé de Saumon d'Ecosse Label Rouge, cuit unilatéral, sauce baie rose

ou

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

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

ou

Strudel aux pommes Granny, avec une touche du Pays de la Châtaigne
et chantilly

ou

L'ardoise de quatre Fromages avec sa petite salade

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

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

Carré d'Agneau de lait des Pyrénées IGP, sauce vin rouge d'exception 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 (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 55,00 €

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

ou

Crabe Royal (King Crab), une patte d'environ 250 gr brute en Naturelle, semi-décortiquée avec du beurre fondu et une feuille de Persil

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

*En saison **ou** sur commande*

***Le Homard Breton** de 500 gr cuit au four au beurre salé
(supplément 20 €)*

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