

Formule Déjeuner

Un dressage plus simple mais comme toujours des produits frais et tout fait maison

Servi le midi de 12.00 à 13.30 heures, sauf dimanche

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18,50 €

Entrée + Plat + dessert 25,00 €

Les Entrées

- ▶ *Terrine de Magret de Canard farci au foie gras entier, fait maison*
- ▶ *Mini terrine des grosses Crevettes roses entières sur une petite salade*
- ▶ *Consommée de Bœuf ou consommée Langoustines, selon disponibilité*

Les Plats *servi avec 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 poêlée au beurre (poisson plat, maigre et savoureux, famille du Turbot)*
- ▶ *Brouillade d'œuf, jambon et fromage*
- ▶ *Le plat du jour*

Les Desserts

- ▶ *Fondant au chocolat, Glace Vanille*
- ▶ *Panacotta, parfumé aux Fèves de Tonka, sur une purée de mangue*

Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce

Le Menu Gourmand 37,00 €

Mise en bouche

*Fines tranches de Rosbif de Blonde d'Aquitaine,
boucles de Foie-gras mi-cuit, roquette, tomates séchées*

ou

*Saumon d'Ecosse Label Rouge « coupe du tsar ® » fumé maison
et tranches d'Omble Chevalier d'Islande fumé*

ou

Salade jeunes pousses, fruits et fleurs, germes et cress, Jambon Serrano

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

ou

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

ou

Souris d'Agneau fondante, cuisinée au thym, sauce vin rouge, fait maison

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

ou

Tarte aux Pommes Granny Smith à la Néerlandaise avec chantilly

Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce

Le Menu La Bastide 47,00 €

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

Des filets de petite Anguille fumée de Pays-Bas, sur un lit de tartare de petits légumes et fruits, sauce citron vert

Faux Filet Blonde d'Aquitaine ~250 gr (Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson

ou

Filet de Barbue poché dans du beurre à basse température, râpé de truffe noir et sauce crème Yuzu

Dessert au choix

Ou

L'ardoise de quatre Fromages avec sa petite salade

Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce

Le Menu Poissons Noble 59,00 €

Mise en bouche

Verrine de Bisque de Langoustine

*Quatre Noix St Jacques au foie gras de canard, grillé en coquille
et une petite salade fraîcheur*

ou

*Langoustines et Truffes Noir du Périgord sur une petite omelette
crémeuse, ciboulette et croutons (10 gr de Truffes)*

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

ou

*Turbotin, petit Turbot sauvage de ~700 gr, pêché en ANE,
poêlé dans du beurre salé*

ou

*Le Homard Breton de 700 gr poêlé au beurre salé
(supplément 25 €)*

Dessert au choix

ou

L'ardoise de quatre Fromages avec sa petite salade

Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce

Le Menu Enfant 15,00 €

(-/- 12 ans)

*Deux tranches de Saumon d'Ecosse fumé maison
et petite salade*

ou

*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)*

*Un demi Bifteck de Blonde d'Aquitaine (100 gr)
avec pommes de terre sautées et légumes frais*

ou

*Filet de poisson (100 gr), selon arrivage
mélange de légumes frais et gratin de pommes de terre*

Deux boules de glace et chantilly

Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce