

# Menu Déjeuner

*Le midi de 12.00 à 13.30 heures, sauf dimanche*

***Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21,50 €***  
***Entrée + Plat + dessert 29.00 €***

## Les Entrées

- ▶ *Rillettes d'Oie Artisanale de Sud-Ouest, salade Jeunes Pousses*
- ▶ *Mini terrine des grosses Crevettes roses entières et une tranche de Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison*
- ▶ *Chaudrée de poisson Atlantique fait maison*  
*(velouté aromatisé avec des morceaux de poisson atlantique)*

## Les Plats *servi avec plusieurs 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 sautée au beurre*  
*(poisson plat, maigre et savoureux, famille du Turbot)*
- ▶ *Poulet Fermier BIO, les hauts de cuisses mijotées dans une crème de noix de coco, citronnelle et gingembre*
- ▶ *Brouillade d'œuf, jambon Blanc et fromage Gouda*



## Les Desserts

- ▶ *Fondant au chocolat, Glace After Eight et Chantilly*
- ▶ *Panacotta, parfumé aux Fèves de Tonka, sur une purée de mangue*
- ▶ *Tarte aux Pommes Granny Smith à la Néerlandaise avec chantilly*

# Le Menu Gourmand 37,00 €

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*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*

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

*ou*

*Salade jeunes pousses, fruits et fleurs, germes et cress, tranches  
de Jambon Serrano*

\*\*\*\*\*

*Tartare de Bœuf de Blonde d'Aquitaine ~200 gr  
à finir vous-même, selon votre goût, avec les ingrédients autour*

*ou*

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

*ou*

*Epaule d'Agneau de Lait des Pyrénées avec Os (IGP/Label Rouge)  
mijotée, 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*

# 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*

*Ris d'Agneau de Lait des Pyrénées doré au beurre demi-sel,  
Cèpes bouchon d'Ici*

\*\*\*\*\*

*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  
sauce crème Yuzu*

\*\*\*\*\*

## *Dessert au choix*

*ou*

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

# **Le Menu du Plaisir 65,00 €**

**Une balade de 8 petits plats, composé de notre carte**

*Ce menu ne sera servi que pour une table entière*

- *Ceviche de Saumon mariné, dés de tomates, citron*
  - *Langoustines et Truffes Noir du Périgord*  
*sur une petite omelette crémeuse, ciboulette et croutons*
  - *Papade d'Agneau de Lait des Pyrénées,*  
*purée de pomme de terre et émulsion de beurre blanc*
  - *Homard à trois façons*
  - *Sorbet Pomme Verte au calvados*
- *Carré d'Agneau de Lait des Pyrénées (IGP/Label Rouge)*  
*artichaut et petites légumes*
  - *Petit plateau de Fromage et salade*
  - *Dessert aux fruits frais*

*Dernier commande à 20.30h*

# **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*