

# Déjeuner (Lunch time)

*Un dressage plus simple, mais comme toujours  
la même qualité des produits frais  
et tout fait maison*

**Mercredi à Samedi de 12.00 à 13.30 heures**

## Les Entrées

- ▶ *Chaudrée de poisson Atlantique fait maison : bons morceaux de poisson atlantique dans une velouté aromatisé* 9,00 €
- ▶ *Terrine de Magret de Canard farci au foie gras, petite salade* 9,00 €
- ▶ *Salade verte, concombre, tomate, graines* 6,50 €

## Les Plats *servi avec légumes frais et pommes de terre*

- ▶ *Bifteck de « Rond de Cuisse » de Blonde d'Aquitaine (200 gr) (Bleu ou Saignant)* 13,50 €
- ▶ *Cardine Meunière entière poêlée au beurre (poisson savoureuse, famille du Turbot)* 14,50 €
- ▶ *Travers de Porc fondant, caramélisé au miel* 14,00 €
- ▶ *Brouillade d'œuf, jambon et fromage* 12,50 €

## Les Desserts

- ▶ *Panacotta, parfumé aux Fèves de Tonka* 7,00 €
- ▶ *Crème glacée au caramel et amaretti* 7,00 €

*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*

\*\*\*\*\*

*Faux Filet de Limousine ~250 gr  
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson*

*ou*

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

\*\*\*\*\*

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

*ou*

*Crème glacée au caramel et amaretti, sur un miroir de purée de fruits exotique*

*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*

*Ris d'Agneau de Lait des Pyrénées doré au beurre demi-sel  
cèpes bouchon poêlés à l'ognon doux*

\*\*\*\*\*

*Tournedos de Filet de Blonde d'Aquitaine ~180gr  
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson*

*ou*

*Filet de Saint Pierre, cuit à basse température, râpé de truffe noir du Périgord  
( Tuber Melanosporum) et sauce crème Yuzu/Ricard*

\*\*\*\*\*

*Dessert : Notre Café Gourmand*

*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*