

Le Menu La Bastide 52,00 €

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

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

ou

Des filets de petite Anguille fumée de Pays-Bas , sur un lit de salicorne et daikon, tranches citron verte, fruit, fleurs

*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, rûpé de truffe noir du Périgord (Tuber Melanosporum) et sauce crème Yuzu/Ricard

ou

Sole d'Arcachon Meunière (300/400 gr), « la classique » ,poêlée dans du beurre

Dessert : aux choix

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)
présenté avec petite salade et chutney oignon rouge*

*Un demi-Faux Filet de Limosine (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