

la cuisine de

LA CARAVELLE

FAIT MAISON



ARDOISES

Rillettes de poisson 9 €
Rillettes de Maquereau aux épices, citron, tomate séchée

Foie Gras 10 €
Foie gras entier de canard « Rougié », tomate séchée & fleur de sel

Charcutaille 8 €
Charcuterie selon arrivage, beurre & cornichon, tomate séchée

Fromages & chutney 9 €
Duo de St Marcellin IGP & Chaudun 3 laits, chutney d'oignon

Sardine Bio « La Bonne Mer » 8 €
Sardines sauvages à l'huile d'olive vierge extra Bio, beurre, citron & tomate séchée

ENTRÉES

Tatin de légumes d'hiver 9 €
Potimarron, échalote, mesclun, huile de noix, noix

L'Os à Moelle 9 €
Os à moelle rôti à la moutarde & herbes de Provence, fleur de sel & toasts

L'œuf Terre & Mer 9 €
L'œuf mimosa revisité, poutargue, toast de betterave, crème de petit pois & œufs de saumon bio

Cappuccino Marseillais 9 €
Soupe de poisson de roche, écume d'oursin, caviar d'esturgeon râpé, toasts aillés, gruyère & rouille

SALADES

La Caravelle 15,5 €
Poulpe mariné, crevette, poivrons marinés, toast de rillettes de maquereau, citron, radis, mesclun

La Périgourdine 15,5 €
Foie gras, magret de canard fumé, gésiers de volaille, noix, radis, mesclun

POISSONS

Aïoli complet 17 €
Morue dessalée, crevette, bulot, œuf, légumes vapeur & sauce aïoli

Calamar à l'armoricaine 16,5 €
Lamelle d'encornet, sauce tomate épicée, riz

Filet de poisson 18 €
Filet de poisson selon arrivage, riz & légumes d'hiver rôtis

VIANDES

Petits Farcis d'hiver 16,5 €
Choux vert, choux rouge, pomme de terre, champignon de Paris, farce à la viande de bœuf & coulis de tomates

Cuisse de canard confit 20 €
Cuisse de canard confit dans sa graisse, petit pois, cèpes & chips de bacon

Menu enfant 10 €
Plat, dessert & sirop

DESSERTS

Café Gourmand 8 €

Tarte Tatin 8 €

Panna Cotta aux marrons 6 €

Moelleux au chocolat 7 €

Crème brûlée 6 €



Prix nets – service compris