
MENU LAVINAL

28,00 €

MISE EN BOUCHE, ENTREE, PLAT ET DESSERT

MISE EN BOUCHE

ESTUAIRE
Esturgeon

Feuille de chêne
Sauce tartare
Citron

ou

PARFAIT
Oeuf coulant

Chiffonnade de jambon de Bayonne
Poêlée de lentilles du Puy
Emulsion de piment d'Espelette

GIGOT
Agneau

Topinambours confits
Roquette sauvage
Jus gras

ou

EN COLERE
Merlan

Artichauts poivrade
Sauce poivre
Basilic

FINANCIER
Noisettines du Médoc

Poire pochée
Crème diplomate
Feuillantine pralinée

ou

POMME D'AMOUR
Gala

Coulis de groseille
Sablé muscovado
Crème chantilly

MENU GOURMET

38,00 €

**ENTREE, PLAT ET DESSERT
A CHOISIR DANS LA CARTE***

A LA CARTE

A PICORER

CHARCUTERIE Cyril Gassian M.C.F.	Assortiment de spécialités médocaines	17 €
-------------------------------------	--	------

LES ENTREES

SALADE VERTE	Cerneaux de noix Herbes folles	9 €
--------------	-----------------------------------	-----

GRAVELAX Saumon «label rouge»	Gelée de concombre Tzatziki à la grecque Pain nordique	19 €
----------------------------------	--	------

CARPACCIO* Tête et langue de veau	Condiments d'une gribiche Salade d'herbes folles Câpres	15 €
--------------------------------------	---	------

VIERGE Couteaux XXL	Olives noires Ail confit Ciboulette	18 €
------------------------	---	------

VELOUTE* Potiron	Crème de noisette Cerfeuil Croûtons	16 €
---------------------	---	------

LES POISSONS

ROYALE* Dorade	Racines de persil Coulis végétal Jus gras	28 €
-------------------	---	------

LE BAGES BURGER Noix de Saint-Jacques	Compotée d'oignons doux Comté de garde Frites de légumes racines	29 €
--	--	------

CANNELONI* Fruits de mer	Champignons de Paris Edamamé Sauce Dieppoise	26 €
-----------------------------	--	------

Prix nets

LES VIANDES

LYONNAISE* Foie de veau	Purée de pommes de terre Persil frit Vinaigre de Xérès	25 €
MARCHAND DE VIN Noix d'entrecôte	Echalote Légumes racines Réduction du domaine	29 €
GRAND-MERE* Daube de sanglier	Pomme Château Oignons grelots A la bordelaise	28 €

LES DESSERTS

FROMAGE Affiné	Sélection saisonnière	10 €
CRAQUELIN* Comme un Saint-Honoré	Crème pâtissière Coulis caramel Foisonné à la vanille	8 €
PAVLOVA* Fruits exotiques	Compotée de fressinette au diplomatico Granité à la noix de coco Coulis mangue infusé à la passion	9 €
MOELLEUX Chocolat «Arcato»	Coeur coulant butternut Glace vanille Sucre glace	9 €

Prix nets

Carte élaborée par Julien Lefebvre, Chef du Château Cordeillan-Bages, en collaboration avec David Favier, Chef du Café Lavinal

PLAT DU JOUR à l'ardoise

Le midi, du lundi au vendredi*

ENTREE DU JOUR 6,50 €

PLAT DU JOUR + CAFE 11,50 €

*Dans la limite des quantités disponibles, hors groupes et jours fériés

MENU ENFANT

(jusqu'à 8 ans)

PLAT + DESSERT AU CHOIX 12,50 €
