

À PARTAGER

ASSIETTE DE JAMBON de Séville 80gr	22 €
PLANCHE MIXTE	22 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE	18 €
BOUDIN MAISON	16 €
HUÎTRES DU MÉDOC, spéciales N°3 (M. Lucet)	
Pour 3/8€ - 6/16€ - 9/20€ - 12/26€	

LES ENTRÉES

SALADE DE CAROTTES RÔTIÉS AU MIEL <input checked="" type="checkbox"/>	9 €
Œuf poché	
ASPERGES, Sauce mousseline <input checked="" type="checkbox"/>	9 €
ASSIETTE DE L'ÉCAILLER	24 €
AVOCAT & CREVETTES	12 €
Sauce cocktail	
VOL-AU-VENT DE LA MER	17 €
FOIE GRAS MI-CUIT, brioche	24 €

LES POISSONS

DOS DE CABILLAUD	26 €
Sauce Gloucester et carottes primeurs	
PAVÉ DE SAUMON	24 €
Sauce Robert, légumes & persillade	
POULPE À LA GRENOBLOISE	42 €
Légumes glacés (pour 2 personnes)	

LES VIANDES

JOUE DE BŒUF BRAISÉE	26 €
Au vin rouge et légumes	
MIGNON DE PORC	24 €
Sauce Yorkshire et patates douces rôties	
MAGRET DE CANARD, Sauce Solferino	28 €
Poêlée de pommes de terre et champignons	
CÔTE DE VEAU	39 €
Jus corsé au thym et légumes sautés	
CÔTE DE BŒUF, jus de viande	86 €
Pommes frites, salade (pour 2 personnes)	

LES FROMAGES

PLANCHE DE FROMAGES	16 €
SAINT-NECTAIRE FERMIER	8 €

LES DESSERTS

PROFITEROLE DE CANELÉ	12 €
BAVAROIS AU CASSIS	7 €
CRÊPES SUZETTE	7 €
MARQUISE ALICE	9 €
BABA AU RHUM	7 €
FUELAN AU CHOCOLAT & fleur de sel	9 €
CAFÉ GOURMAND	12 €

NOS MENUS

Lavinal

29 €

SALADE DE CAROTTES RÔTIÉS AU MIEL, œuf poché
ou
 ASPERGES, Sauce mousseline

PAVÉ DE SAUMON
 Sauce Robert, légumes & persillade

ou
 MIGNON DE PORC
 Sauce Yorkshire et patates douces rôties

BAVAROIS AU CASSIS

ou
 BABA AU RHUM

Portions menu

Gourmet

45 €

VOL-AU-VENT DE LA MER

ou
 FOIE GRAS MI-CUIT
 Brioche

DOS DE CABILLAUD

Sauce Gloucester et carottes primeurs

ou
 MAGRET DE CANARD, Sauce Solferino
 Poêlée de pommes de terre et champignons

MARQUISE ALICE

ou
 FUELAN AU CHOCOLAT & fleur de sel

Portions menu

Vigneron

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 21 €
 Entrée, Plat et Dessert 27 €
 Disponible sur ardoise

*Dans la limite des quantités disponibles, hors groupes (+ de 8)
 Le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Menu enfant

Sirop à l'eau
 Viande ou Poisson + Dessert 13 €

Jusqu'à 8 ans

PLAT VÉGÉTARIEN INSPIRATION 20 €

Plat végétarien ou adaptable
 Une allergie alimentaire? Demandez-nous conseil.
 Viandes d'origine française
 Notre chef élabore une cuisine du marché en privilégiant les producteurs locaux.
 Prix nets service compris