

## À PARTAGER

ASSIETTE DE JAMBON de Séville 80gr	22 €
PLANCHE MIXTE	22 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE	18 €
PLANCHE DE FROMAGES ✓	16 €
OLIVES DE KALAMATA & CHALKIDIKI ✓	12 €
PETITS LÉGUMES ET ANCHOÏADE ✓	16 €
HUÎTRES DU MÉDOC, spéciales N°3 (M. Lucet)	
Pour 3/8€ - 6/16€ - 9/20€ - 12/26€	

## LES ENTRÉES

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE ✓	9 €
POIREAUX VINAIGRETTE, chorizo et œuf mollet	9 €
ENTREMET COURGETTE CITRON ✓	14 €
CARPACCIO DE TRUITE À L'ANETH	17 €
De Saint-Etienne de Baïgorry	
Caviar Baerii « Sturia » 5gr (Supp 15€)	
FOIE GRAS MI-CUIT, gelée de Sauternes	24 €

## LES POISSONS

FILET DE GRONDIN ROUGE	24 €
Sauce Duxelles, légumes glacés	
PAVÉ DE MERLAN	26 €
Tomate grillée et sauce escabèche	
AILE DE RAIE A LA GRENOBLOISE	48 €
Légumes glacés (pour 2 personnes)	

## LES VIANDES

TARTARE DE BOEUF "Limousin"	26 €
Pommes frites	
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	24 €
Pommes de terre rôties, sauce andalouse	
MAGRET DE CANARD MONTMORENCY	28 €
Purée de betteraves	
CÔTE DE VEAU PREMIÈRE	39 €
Sauce Chateaubriand et légumes sautés	
CÔTE DE BŒUF, beurre au sel de vin	85 €
Frites, salade (pour 2 personnes)	

## LES FROMAGES ✓

Assiette de fromages	8 €
Mesclun de salade	6 €

## LES DESSERTS ✓

TARTELETTE FRAMBOISE	12 €
CRÈME CHOCOLAT & MENTHE, crumble	7 €
FINANCIER À LA PISTACHE, sorbet cassis	7 €
PARFAIT GLACÉ AU GRAND MARNIER	8 €
FRAISE MELBA	7 €
FUELAN AU CHOCOLAT & fleur de sel	9 €
CAFÉ GOURMAND	12 €

## NOS MENUS

Lavinal

29 €

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE ✓  
**ou**  
 POIREAUX VINAIGRETTE, chorizo et œuf mollet

FILET DE GRONDIN ROUGE  
 Sauce Duxelles, légumes glacés  
**ou**  
 HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI  
 Pommes de terre rôties, sauce andalouse

FINANCIER À LA PISTACHE, sorbet cassis  
**ou**  
 CRÈME CHOCOLAT & MENTHE, crumble

Portions menu

Gourmet

45 €

FOIE GRAS MI-CUIT, gelée de Sauternes  
**ou**  
 CARPACCIO DE TRUITE À L'ANETH,  
 De Saint-Etienne de Baïgorry  
**ou**  
 PAVÉ DE MERLAN, tomate grillée, sauce escabèche  
**ou**  
 MAGRET DE CANARD MONTMORENCY  
 Purée de betteraves

PARFAIT GLACÉ AU GRAND MARNIER  
**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 €
-----------------------------	------

Plats végétariens ou adaptables ✓  
 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