

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 TOMATES 	12 €
Crème fouettée au basilic et pignons de pin	
SALADE DE LENTILLES, lard et œuf mollet	9 €
TARTINE FORESTIÈRE 	14 €
ENTREMETS, fenouil, citron et harengs fumés	14 €
RILLETES DE SAUMON, brioche toastée	16 €
FOIE GRAS MI-CUIT, pain au maïs	24 €

LES POISSONS

DOS DE CABILLAUD	26 €
À la Grenobloise et pommes vapeur	
PAVÉ DE THON À LA BASQUAISE	23 €
TRUITE, de St Étienne de Baïgorry aux amandes	29 €
Légumes glacés	

LES VIANDES

TARTARE DE BŒUF DU LIMOUSIN AU RAIFORT	26 €
Pommes frites	
SALMIS DE PINTADE	26 €
Pommes de terre grenaille à la persillade	
FILET DE CANETTE	27 €
Sauce Montmorency et courgettes rôties	
CHATEAUBRIAND DE VEAU	36 €
Sauce Meldoise et légumes sautés	
CÔTE DE BŒUF, beurre Colbert	86 €
Pommes frites, salade (pour 2 personnes)	

LES FROMAGES

PLANCHE DE FROMAGES	16 €
SAINT-NECTAIRE FERMIER	8 €

LES DESSERTS

MILLEFEUILLE	12 €
BLANC-MANGER CITRON	7 €
CRÈME BRULÉE	7 €
NOUGAT GLACÉ	9 €
MOUSSE À LA FRAISE ET MERINGUE	7 €
FUELAN AU CHOCOLAT & fleur de sel	9 €
AFFOGATO	8 €

NOS MENUS

Lavinal

29 €

SALADE DE LENTILLES, lard et œuf mollet
ou
 ENTREMETS, fenouil, citron et harengs fumés

PAVÉ DE THON À LA BASQUAISE
ou
 SALMIS DE PINTADE
 Pommes de terre grenaille à la persillade

BLANC-MANGER CITRON
ou
 MOUSSE À LA FRAISE ET MERINGUE

Portions menu

Gourmet

45 €

RILLETES DE SAUMON, brioche toastée
ou
 FOIE GRAS MI-CUIT
 Pain au maïs

DOS DE CABILLAUD
 À la Grenobloise et pommes vapeur
ou
 FILET DE CANETTE
 Sauce Montmorency et courgettes rôties

NOUGAT GLACÉ
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