



Menu à 20 €

Amuses Bouches

Salade Landaise

(Lardons, gésiers, magret, croutons, pignons)

ou Terrine et sa Salade de noix

ou Emincé de Saumon (fumé)

ou Salade Paysanne

(Assortiment de fromages, jambon de pays, tomates et noix)

Pavé de Bœuf

ou Sélection du marché

ou Confit de Canard

ou Rumsteack à la crème de
Cèpes

Choix de desserts

ou

ou

ou

ou

ou

ou

ou

ou

ou

Menu à 24,50 €

Amuses Bouches

Foie gras de Canard Maison

(2 tranches)

Feuilletté de Moules

Salade gourmande

(Crevettes, gésiers, saumon et magret fumés, pignons)

assiette de 8 Huîtres et sa garniture

Magret de Canard sauce au miel

Sélection du marché

Filet de Rouget

Dorade au Four

Tarte Tatin

Nègre en chemise

Ronde des glaces

Fondant au chocolat

Menu à 33,50 € en Tout compris

Apéritif «Le Vigneron» et ses Amuses-bouches

Terrine de Foie Gras maison

Foie frais poêlé sur crêpe de salade

Servis avec son verre de loupjac

Magret de canard

Brochette d agneau grille

Pavé de boeuf

et son verre de Haut-Médoc

Assortiment de fromage avec confiture de cerise

et son verre de Haut-Médoc

Assiette de Desserts sur sa crème Anglaise

Café compris

Menu Enfant à 10€

Charcuteries, Steak haché Frites, Glaces + boisson





La Carte



Prix nets

Apéritifs

	€
Crémant de Bordeaux (btle)	25,00
Cocktail du Vigneron 15 cl	5,00
Cocktail tournebride 20 cl	9,00
Kir Royal 15 cl	8,50
Coupe de Champagne 15 cl	8,50
Verre de Sauternes 15 cl	6,00
Lillet, Porto, Martini, Suze 12 cl	5,00
Ricard, 51 2 cl	5,00
Américano Maison 15 cl	6,00
Bourbon, Malt, Whisky 4 cl	6,00

Entrées

	€
Salade Gourmande	13,00
Foie Gras de Canard (2 tranches)	15,00
Salade Landaise à l'émincé de magret fumé	13,00
12 huitres et leurs garnitures	17,50
Omelette aux cèpes	15,00
Salade Périgourdine	17,00
Foie frais de Canard poêlé au Sauternes	16,00

Entrées et Poisson

	€
Nage de Saint-Jacques	16,00
Poêlée de Crevettes persillade	14,00
Saint-Jacques aux cèpes	17,00
Lamproie à la Bordelaise	/
Filet de Rouget au Piment d'Espelette	15,00
Dorade sauce provençale	18,00

Viandes

	€
Pièce du Boucher à la senteur des sous-bois (280gr)	16,00
Pavé de Boeuf grillé (280gr)	15,00
Magret de Canard au Miel	16,00
Brochette d'Agneau grille	16,00
Confit de Canard	14,00

Origine de nos viandes : France

Une Carafe d'eau est mise à votre disposition



Prix net