



Menu à 21 €

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 25 €

Amuses Bouches

Foie gras de Canard Maison

(2 tranches)

Feuilleté 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

Coupe tout choco

Ronde des glaces

Fondant au chocolat

Menu à 34€ 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 Loupiac

Magret de canard

Côte d'agneau grillée

Pavé de bœuf

Poisson du jour

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

Une carafe d'eau est mise à votre disposition

Prix net





La Carte

Apéritifs

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

Entrées

	€
Salade Gourmande	14,00
Foie Gras de Canard (2 tranches)	16,00
Salade Landaise à l'émincé de magret fumé	13,00
12 huitres et leurs garnitures	18,00
Omelette aux cèpes	16,00
Salade Périgourdine	18,00
Foie frais de Canard poêlé au Sauternes	18,00

Entrées et Poisson

	€
Nage de Saint-Jacques	17,00
Saint-Jacques aux cèpes	18,00
Lamproie à la Bordelaise	/
Filet de Rouget sauce provençale	16,00
Dorade sauce citron	18,00

Viandes

	€
Pièce du Boucher à la senteur des sous-bois (280gr)	16,00
Pavé de Bœuf grillé (280gr)	15,00
Magret de Canard au Miel (400g)	16,00
Côte d'Agneau grillée	16,00
Confit de Canard	14,00

Origine de nos viandes : France

Information allergènes

Merci de nous interroger.

Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

N'oubliez pas, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Prix net

