



MENU DE LA VIGNE GOURMANDE

FORMULE A 26 €

(Servi uniquement le midi, sauf dimanches et jours fériés)
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT (1 verre de vin* ou ½ eau minérale inclus)

FORMULE A 30 €

ENTREE, PLAT FROMAGE OU DESSERT

FORMULE A 40 €

ENTREE, PLAT FROMAGE OU DESSERT + 2 VERRES DE VIN*

LES ENTREES

- LES RAVIOLES "DEMI-LUNE" AU SAUMON, HUILE D'OLIVE AU BASILIC.
- LA GOURMANDISE AU CARPACCIO DE FOIE GRAS DE CANARD A L'HUILE DE NOISETTE ET JAMBON DE BAYONNE.
- LA MARINADE D'EGLEFIN FUME AU CITRON ET SALADE DE SAISON AUX POMMES DE TERRE TIEDES.
- LES OEUFs COCOTTE AUX ESCARGOTS ET CREME D'AIL.
- L'ENTREE DU JOUR.

LES PLATS

- LES GAMBAS ROTIES AU BASILIC ET LEGUMES DE SAISON.
- LE FILET DE SAUMON ROTI AU SEL DE GUERANDE ET TAGLIATELLES FRAICHES.
- LE MAGRET DE CANARD, SAUCE AU PORTO, POMMES DE TERRE POELEES A LA GRAISSE DE CANARD.
- LE PAVE DE RUMSTEACK GRILLE AU SEL DE GUERANDE, POMMES DE TERRE DOREES ET PETITS LEGUMES.
- LE PLAT DU JOUR.

L'ASSIETTE AUX 3 FROMAGES ET SALADE AUX NOIX

LES DESSERTS

- LA FEUILLANTINE AUX POMMES ET SUCRE CASSONADE, GLACE VANILLE ET CAMEL FILANT.
- LE MILLE-FEUILLE CHOCOLAT, CREME ANGLAISE ET CHOCOLAT.
- LES CREPES AU SUCRE ET GLACE AU CAMEL DE BEURRE SALE.
- LA FRAICHEUR DE FRUITS FRAIS, COULIS ET SORBET DU JOUR.
- LA COUPELLE DE GLACES OU SORBETS DU MOMENT.
- LE DESSERT DU JOUR.

* Vin blanc ou rouge, 8cl



PRIX NET