

# LA TABLE DU LAVOIR

## ENTREES

Velouté de petits pois, fromage frais de chèvre aux herbes

Poireaux fondants, sauce Ravigote

Saumon en Bellevue, sauce tartare aux piquillos (SG)\*

Carpaccio de bœuf, brebis, légumes et condiments

Foie gras de canard mi-cuit, chutney Pessac-Léognan (SG)\*

(supp. 5€ par personne)

## PLATS

Filet de daurade cuit sur sa peau, quinoa aux fruits confits et herbes aromatiques

Dos de merlu, asperges vertes et jambon de pays à la plancha,

beurre Maître d'hôtel \*

Echine et poitrine de cochon confites, betteraves et échalotes rôties

Demi-magret de canard rôti, cocotte de légumes à l'estragon

Côte de bœuf au grill pour deux personnes, pommes frites, sauce marchand de vin

(supp. 20€ par personne)

*Prix nets TTC*

*\* SG - Sans Gluten*

*Toutes nos viandes bovines sont originaires de France*

*Les chèques ne sont pas acceptés*

# LA TABLE DU LAVOIR

## DESSERTS

Sélection de fromages affinés (supp. 2€ par personne)

Tarte au citron meringuée sur sablé Breton

Sabayon aux fruits rouges \*

Eclair praliné et noisettes

Crèmeux et bavares chocolat, streusel et glace au chocolat

Gourmandises - Assortiment de mignardises

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 34 €**

**Entrée + Plat + Dessert - 38 €**

## MENU AU SUD DE L'OUEST 45€

Ceviche de maigre marinade fruits de la passion et citron vert

Carré d'agneau rôti, pomme Pont-Neuf et ail nouveau en chemise

Saint-Honoré aux fraises

*Prix nets TTC*

*\* SG - Sans Gluten*

*Toutes nos viandes bovines sont originaires de France*

*Les chèques ne sont pas acceptés*