

## MENU 35€

**Entrée, plat, fromage et dessert au choix**  
(sous réserve de modifications en fonction des produits du marché)

### ENTRÉES

Terrine de foie gras au Porto

•  
Salade de tomates rôties au thym et chèvre frais

•  
Sardines à l'huile millésimées 2007, salade de tomates et oignons rouges

### PLATS PRINCIPAUX

Saumon à la plancha et aubergine farcie aux légumes grillés

•  
Faux-filet de boeuf, flan aux courgettes et tomate provençale

•  
Confit de canard et gratin de pommes de terre

•  
Souris d'agneau de sept heures

Assiette de fromages

### DESSERTS

Le baba d'Andréa

•  
Semifreddo crocante

•  
Tarte de saison

*Provenance des viandes bovines: Union Européenne.*

***Groupes** : menu à choix unique à partir de 15 personnes.  
Les choix doivent être indiqués au moins 7 jours à l'avance.  
Si apport des vins, le menu passe à 38€ (droit de service de 3€)*

**Café Lavinal**

Place Desquet – Bages – 33250 PAUILLAC

Tél. +33 (0)5 57 75 00 09 - Fax : +33 (0)5 57 75 00 10 – [contact@cafelavinal.com](mailto:contact@cafelavinal.com)