

# LAVINIA

Carte du Restaurant du 18 Septembre au 9 Octobre 2019

*Le Chef Etienne Berg et son équipe vous proposent*

## *L'Entrée et Le Plat du jour selon l'arrivage*

### *Les Assiettes à partager*

<b>Jambon de Porc noir Gascon affiné 32 mois • Maison Pierre Matayron</b>	17 €
<b>Sardines de Cantabrie • Bellota-Bellota</b>	12 €
<b>Piquillos farcies à la Nuque de Thon Blanc</b>	10 €

### *Les Entrées*

<b>Salade de Tomates anciennes de plein champs</b> <i>Crèmeux de Burrata au Pesto</i>  <i>Nos sommeliers vous recommandent pour l'accompagner</i> <i>Vino bianco generico, I Mandorli, Vermentino 2016 • 6 cl • blanc (6€)</i>	14 €
<b>Tzatziki de radis noir</b> <i>Gingembre confit, Poudre de pain d'épices</i>  <i>Nos sommeliers vous recommandent pour l'accompagner</i> <i>Tetramythos, Patras 2018 • 6 cl • blanc (4€)</i>	10 €
<b>Tian d'Aubergines, Courgettes &amp; Confit d'Oignons de Roscoff</b> <i>Tomates ananas &amp; Crumble de Parmesan</i>  <i>Nos sommeliers vous recommandent pour l'accompagner</i> <i>Sant Amettu, Sartene 2018 • 6 cl • rouge (5€) bio</i>	9 €
<b>Tataki de thon blanc du Guilvinec</b> <i>Avocat, Patate douce &amp; Maracuja</i>  <i>Nos sommeliers vous recommandent pour l'accompagner</i> <i>Domaine Arretxea, Punpa 2018 • 6 cl • blanc(4€) bio</i>	12 €

*Prix nets en euros, service compris. Tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits frais.*

*Liste des allergènes disponible sur simple demande. Le restaurant LAVINIA et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes.*



---

## Les Plats

---

### Médailon de Lotte bretonne cuit basse température

30 €

*Ecrasé de Panais de la Baie de Somme, Chips de lard & beurre blanc à l'orange*

*Nos sommeliers vous recommandent pour l'accompagner*

*Domaine Cuilleron, Saint-Joseph, Lombard 2017 • 12 cl • blanc (10€)*

### Joue de Bœuf Français comme un Bourguignon

22 €

*Pomme de terre Amandine & carottes*

*Nos sommeliers vous recommandent pour l'accompagner*

*Clos Canarelli, Corse, Figari 2017 • 12 cl • rouge (11€) bio*

### Tartare de veau du Périgord façon Vitello Tonnato

26 €

*Sucrines, tomates confites & copeaux de comté*

*Nos sommeliers vous recommandent pour l'accompagner*

*Domaine Sylvain Pataille, Marsannay 2017 • 12 cl • rouge (12€)*

### Bavette d'ailou de bœuf Hereford

24 €

*Échalotes Cuisse de poulet confites, Cèleri rave et Navet violet glacé*

*Nos sommeliers vous recommandent pour l'accompagner*

*Domaine Combier, Crozes-Hermitage, cuvée L 2018 • 12 cl • rouge (8€)*

---

## Le Fromage

---

### Comté 30 mois de la Fruitière de Plasne-Barretaine

14 €

*Pain de Jean-Luc Poujauran*

---

## Les Desserts

---

### Pomme Elstar rôtie de David Barou

8 €

*Crumble noisette, caramel au beurre salé*

*Nos sommeliers vous recommandent pour l'accompagner*

*Domaine Delesvaux, Coteaux-du-Layon, Saint-Aubin, Passerillé 2018 • 6 cl • (8€)*

### Tiramisu aux mûres de Philippe Nantois

12 €

*Biscuit imbibé à la Crème de mûre Combier*

*Nos sommeliers vous recommandent pour l'accompagner*

*Domaine Arena, Muscat-du-Cap-Corse, 2016 • 6cl • blanc (7€) bio*

### Mousse au chocolat

10 €

*Curd Passion*

*Nos sommeliers vous recommandent pour l'accompagner*

*Pouderaux, Maury, Grande Réserve • 6 cl • (6€)*

### Le Café Gourmand LAVINIA

11 €

*Café ou Thé accompagné de mignardises Maison*

*Demandez notre sélection de digestifs*