

www.traiteur-lavigne.com

Tél. : 05 58 74 22 65

Fax : 05 58 56 00 38

### ENTRÉES

Portion

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX FRUITS D'AUTOMNE (minimum 6 pers) .....	7.50 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, pruneaux pochés au Jurançon et orangette .....	8.50 €
SAUMON EN CHAUD FROID * .....	6.20 €
MERLU EN CHAUD FROID * .....	6.80 €
CASSELON DE MERLU ET ECRESSISSES "HOMARDINE" .....	6.00 €

\* Présenté décoré sur un lit de macédoine de légumes, avec un demi œuf dur mayonnaise

### PLATS

ESCALOPE DE SAUMON, jus crémeux de palourdes et tomates concassées.....	5.50 €
PAVE DE DORADE BRAISE, fumet de crustacés à l'anis .....	6.50 €
DOS DE COLIN, jus de coquillages et basilic .....	5.00 €
FILET DE MERLU, crumble de noisettes et amandes.....	6.50 €
GOUJONNETTE DE TRUITE ROSE, compotée de poivrons et piquillos .....	6.00 €
PAVE DE SANDRE A LA MITONNEE DE POIREAUX.....	6.50 €
CAILLE AU FLOC DE GASCOGNE ET RAISINS CONFITS.....	4.20 €
FRICASSEE DE RIS DE VEAU FORESTIERE .....	38.00 €/KG
NOISSETTES DE VEAU A LA CREME DE BOLETS .....	8.50 €
MAGRET DE CANARD LAQUE AU MIEL D'ACACIA ET SESAME.....	6.00 €
SUPREME DE PINTADEAU FERMIER BRAISE AUX FRUITS DE SAISON .....	6.00 €
PAVE DE MAGRET DE CANARD FOURRE AU FOIE GRAS .....	9.00 €
BARONNET DE PIGEONNEAU FARCE FINE AUX MORILLES .....	8.50 €
CARRE D'AGNEAU EN CROUTE D'ESTRAGON.....	11.00 €
FILET DE CANETTE AUX GRIOTTES.....	7.00 €
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX EPICES D'ORIENT .....	9.00 €

### LÉGUMES

GRATIN DAUPHINOIS.....	1.10 €
FAGOT D'ASPERGES VERTES .....	1.30 €
FLAN DE LEGUMES.....	1.80 €
FONDS D'ARTICHAUT FARCIS .....	1.50 €
TOMATE PANIER DE CEPES.....	2.50 €
ROULE DE COURGETTES/MOUSSELINE DE CAROTTES.....	1.50 €