
MENU VAUBLANC

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER EN SEMAINE

1/2 EAU MICROFILTRÉE
PLATE OU PETILLANTE INCLUSE



L'ENTREE DU JOUR

OU

LA TERRINE DU CHEF
VERDURE DE SAISON / CONDIMENT ACIDULÉ

OU

LE VELOUTE DE SAISON
AUX LEGUMES DU MOMENT



LA SUGGESTION DU JOUR
SERVI AU PLAT A PARTAGER

OU

LA BAVETTE DE BOEUF "ANGUS"
RÔTI AU SEL DE GUERANDE / POMMES DE TERRE/ SAUCE DU MOMENT



LE DESSERT DU JOUR

OU

LE BRIE DE MEAUX
AU LAIT CRU/ VERDURE ACIDULÉE

OU

LE CAFE GOURMAND
ASSORTIMENT DE DOUCEURS SUCRÉES

ENTREE + PLAT ou PLAT+ FROMAGES ou DESSERT	16,50€
ENTREE + PLAT + FROMAGES ou DESSERT	19,50€
ENTREE + PLAT + FROMAGES ou DESSERT	24,00€

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

MENU LIVAUDIERES

LE SAUMON

FAÇON OPERA/ CREMEUX DE BREBIS/ CITRON VERT

OU

LE FOIE GRAS DE CANARD

COMME UN CAPPUCCINO/ CHATAIGNE/ BUTTERNUT/ LARD DE COLLONATA



LE CABILLAUD

RÔTI AUX NOISETTES/ CELERI/ CRÈME DE CÈPE À LA TRUFFE

OU

LE PALERON DE VEAU

DE 20HEURES/ LÉGUMES D'ANTAN/ SAUCE VIGNERONNE



LA SELECTION DE FROMAGES

FRAIS ET AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER



LE CAMEL BEURRE SALE

FAÇON CŒUR COULANT/ JEU DE TEXTURE AUTOUR DE LA POIRE

OU

LA CRÊPE SUZETTE

DANS UNE VERSION CONTEMPORAINE..

ENTREE +PLAT OU PLAT +FROMAGES OU DESSERT
(UNIQUEMENT DISPONIBLE AU DEJEUNER EN SEMAINE HORS WEEK END ET JOURS FERIÉS)
24,00€

ENTREE +PLAT +FROMAGES OU DESSERT
29,00€

ENTREE +PLAT +FROMAGES +DESSERT
35,00€

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

MENU RAULOIS

Carte Blanche

LES MENUS « CARTE BLANCHE » SONT LA SPÉCIALITÉ DU CHEF,
LE CONCEPT EST SIMPLE, LAISSEZ VOUS GUIDER TOUTE AU LONG DE VOTRE
REPAS , POUR UNE DÉGUSTATION DITE “A L'AVEUGLE”

ILS SONT ÉLABORÉS PAR LE CHEF, SELON VOS GOÛTS ET VOS ENVIES
CE MENU SERA SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE.



CLASSIQUE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

39,00€



DÉCOUVERTE

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE / DESSERT

45,00€



DÉGUSTATION,

ENTRÉE / POISSON / VIANDE / FROMAGE / DESSERT

58,00€

TOUR DES VIGNOBLES

Accord mets et vins

CLASSIQUE

SOIT 3 VERRES (14CL) POUR ACCOMPAGNER LES METS DE VOTRE MENU

15€00

DÉCOUVERTE

SOIT 4 VERRES (12CL) POUR ACCOMPAGNER LES METS DE VOTRE MENU

19€50

DÉGUSTATION

SOIT 5 VERRES (10CL) POUR ACCOMPAGNER LES METS DE VOTRE MENU

24€00

MENU PLANTEL

Végétarien

LES ASPERGES BLANCHES
FONDANTES/ VIELLE MIMOLETTE/ JAUNE D'OEUF CONFIT



L'OEUF
CUIT À BASSE TEMPÉRATURE/ PETIT POIS À LA FRANÇAISE/
HUILE DE MENTHE POIVRÉE



LA SÉLECTION DE FROMAGES
AU LAIT CRU/ AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER



DESSERT AU CHOIX
A CHOISIR DANS LA CARTE

ENTREE + PLAT+ DESSERT

26,00€

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

32,00€

MENU BUGEL

Enfant jusqu'à 12ans

SIROP A L'EAU
(GRENADINE, MENTHE, FRAISE, CITRON)



ASSIETTE DE CHARCUTERIES



VIANDE OU POISSON DU JOUR
ET SA GARNITURE DU MOMENT



CREPE
SUCRE OU CARAMEL BEURRE SALÉ

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

12,50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

15,00€

TOUS NOS MENUS SONT EGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION ENFANT
-50% SUR LE PRIX POUR DU MENU

LA CARTE

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE SOIR ET LE WEEK END
MINIMUM 2 SERVICES

NOS ENTREES

L'OEUF DE POULE FERMIER CUIT A BASSE TEMPÉRATURE / PETIT POIS/ LARD DE COLONATTA/ HUILE DE MENTHE POIVRÉE	8.50€
LES ASPERGES BLANCHES FONDANTES/ VIELLE MIMOLETTE/ JAUNE D'OEUF CONFIT/ VENTRECHE	9.50€
LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE GNOCHIS/ CHAMPIGNONS DES BOIS /AIL DES OURS	9.50€
LES COQUILLES SAINT JACQUES "ERQUY" EN CARPPACCIO MARINÉ AUX AGRUMES/ FENOUIL CROQUANT/ BAIES ROSES	14.50€
LES LANGOUSTINES DE NOS COTES JUSTE NACRÉES AU NATURELLES/ MOUSSE PERSILLADE	14,50€
LE FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON / PISTACHE / COMPOTEE EXOTIQUE/ BRIOCHE TOASTÉE	14.50€

NOS POISSONS

LE MERLU MARINE FAÇON THAÏ / NODDLES / MANGUE / CITRON VERT / SAUCE COCO CURRY	18.50€
LE PITHIVIER DE SAUMON DORÉ ET CROUSTILLANT/ POUSSÉ D'EPINARD/ CHAMPIGNONS/ VERDURE ACIDULÉE	22.00€
LA COQUILLE SAINT JACQUES RÔTIE / ANDOUILLE DE PAYS / POIREAUX / CARDAMONE / SAUCE MARINIÈRE AU VERMOUTH	24.00€
LA SOLE MEUNIÈRE CUITE AU BEURRE DE GUERANDE/ ASPERGES/ CAPRES/ CITRON	26.00€

NOS PLATS A PARTAGER

L'ENTRECÔTE DE BOEUF DE BRETAGNE MATURÉE/ POMMES DE TERRE/ SAUCE BERNAISE (MINIMUM 2 PERSONNES)	24.00€/PERS
---	-------------

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

LA CARTE

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE SOIR ET LE WEEK END
MINIMUM 2 SERVICES

NOS VIANDES

LE PARMENTIER DE CANARD CONFIT/ PATATE DOUCE/ SESAME/ VERDURE ACIDULÉE	17.50€
LE LAPIN EN BALLOTTINE/ ARTICHAUT/ BEAUFORT/ MOUTARDE/ SAUGE	19.50€
LE BOEUF ROSSINI EN Tournedos /FOIE GRAS / PAIN CROUSTILLANT	28.00€
LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT AUX OIGNONS/ ASPERGES/ BEURRE DORÉ A LA GRENOBLOISE	28.00€

NOS FROMAGES

LA SELECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER	8.50€
---	-------

NOS DESSERTS

A COMMANDER DE PRÉFÉRENCE A LA PRISE DE COMMANDE

LA CAFE GOURMAND ACCOMPAGNÉ DE SES MIGNARDISES	7.50€
LA FRAISE GARIGUETTE COMME UN VACHERIN/ MERINGUE/ MASCARPONE/ NOISETTE/ ESTRAGON	8.50€
LES AGRUMES DANS TOUS LEURS ETATS/ PANACOTTA AUX EPICES DOUCES/ SORBET MANDARINE	8.50€
LA POMME COMME UN MILLEFEUILLE FACON TATIN/ CELERI/ AGASTACHE	8.50€
LE SOUFFLE CHOCOLAT UN CLASSIQUE SERVI CHAUD...	9.50€

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QU'EN CAS DE COMMANDE DE PLAT CHAUD EN DIRECT , UN DELAI DE 20 MINUTES SERA NECESSAIRE A LA PREPARATION DE VOS METS

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E