





















Nos plats à la carte


(à titre indicatif, nos plats évoluent au fil des saisons)

A la carte pour commencer

-  Entrée du jour
-  Terrine de foie gras de canard (origine France IGP sud/ouest) mi-cuit et son chutney
-  Oeufs pochés en meurette au foie gras de canard (origine France IGP sud/ouest) mi-cuit
-  Escalopes de foie gras de canard (origine France IGP sud/ouest) poêlées sur toast
-  Os à moelle juste rôti au sel et poivre de Guérande
-  Salade "Lard & Bouchon" à l'huile de noisettes et réduction balsamique
-  Assiette de charcuteries "le Bellota"
-  Ecrasé d'avocat à la chair de crabe et coriandre fraîche, jus de limette
-  Gravad Lax de saumon et sa faisselle à l'aneth
-  12 escargots de Bourgogne au beurre persillé


Ensuite


-  Filet de boeuf (origine France race à viande) sauce vigneronne au foie gras de canard
-  Entrecôte Française (origine France race à viande) à la bordelaise (pour 1 personne)
-  Entrecôte Française (origine France race à viande) XXL à la bordelaise (pour 2 personnes)
-  Thon rouge Albacore saisi aller / retour à la graine de sésame
-  Magret de canard (origine France IGP sud ouest), sauce crème de griottes en réduction
-  Tartare de boeuf Charolais (origine France) coupé au couteau
-  La pièce d'agneau (origine France) poêlée au thym frais
-  Le plat du jour
-  Le poisson noble de pêche du marché (selon arrivage)
-  Noix de Saint Jacques fraîches justes saisies (Retour fin Septembre)

 Cocotte de pieds de porc désossés à la ciboulette et foie gras de canard mi-cuit (origine France IGP sud/ouest)

Pour le plaisir


 Assiette de fromages affinés Marie Quatrehomme (M.O.F)


 Brillat Savarin Truffonné (Fromagerie Pierre à Libourne)


 La figue rôtie & réduction de vin rouge à la cannelle

 Moelleux coeur coulant au chocolat, glace à la vanille Bourbon

 Coupe de glaces et sorbets avec ou sans Chantilly

 Pain perdu brioché et glace à la confiture de lait

 Le dessert du moment

 Le café gourmand

 Le crumble aux fruits de saison

** Nos plats sont accompagnés de légumes de saisons

* Prix nets service compris

Vos évènements selon vos envies

Nous proposons, vous décidez, nous organisons.

2 salles, 2 styles

L'ancien chais

30 - 40 personnes
convivial - chic - gothique

Le salon - bar

16 - 22 personnes
un coin "cosy" & contemporain dans la "roche
blanche"

Un site d'exception, un cadre unique à Saint Emilion

Lard & bouchon vous offre un moment privilégié pour vos clients, vos hôtes, vos partenaires, vos amis.

Lard et Bouchon menus évènements automne - hiver 2014

Diners privés, Déjeuners et diners d'entreprise

Roche Blanche 39€

Le choix d'une entrée, d'un plat et d'un dessert doit être
unique pour l'ensemble des convives

Pour commencer

Les oeufs pochés en meurette et foie gras de canard mi-cuit Maison

ou

L'écrasé d'avocat à la chair de tourteau et coriandre fraîche, jus de limette

ou

La terrine retour de chasse au foie gras de canard et son chutney

Mets

Suprême de volaille fermière du Périgord rôti au herbes, jus provençal *

ou

Dos de merlu de ligne du Pays Basque snaké et juste persillé *

ou

Carré de porcelet rôti aux agrumes et poivre de Sichuan *

Cloture en douceur

Fruit d'automne poché, jus au vin et aux agrumes, soupçon de cannelle
ou
Crème brûlée à la vanille Bourbon et infusée au thé à la bergamote, macaron ganache chocolat

L'ancien chais 49€

Le choix d'une entrée, d'un plat et d'un dessert doit être unique pour l'ensemble des convives

Pour commencer

Foie gras de canard mi-cuit Maison cuit en terrine
ou
Saumon d'Ecosse "Label rouge" Gravad Lax, faisselle à l'aneth et mesclun aux pignons de pin

Mets

Parmentier de canard confit farci de foie gras frais, jus au vin rouge et au persil *
ou
Lotte "Criée de la Cotimière" rôtie en persillade, huile d'olives et jus de citron *

Cloture en douceur

Moelleux au chocolat, glace du moment
ou
Pain perdu brioché et glace à la confiture de lait

* Tout nos plats sont servis et accompagnés de légumes frais de saison et de pommes de terre Ratte du Touquet en fricassée ou d'une écrasée de pommes de terre