

***SUR PLACE ... A EMPORTER ...  
CHOISISSEZ LA FORMULE QUI VOUS CONVIENT  
LE CHEF PASCAL CHOLLET VOUS PROPOSE...***

***Du Jeudi 16 au Mardi 21 Juillet 2020***

**LA CARTE ET LES TARIFS A EMPORTER**

***Une Envie Avant ? ...***

*Millefeuille de Gambas, Céleri et Glacé de Piquillos*

***12 €***

*Grand Ravioli de Bœuf et Foie Gras dans une Gelée de Volaille*

***12 €***

***Les Plats ....***

*Pastilla de Canette Confite aux Olives*

***24 €***

*Le Poisson en Filet comme un Tournedos, Marinière Iodée*

***24 €***

*Ris de Veau aux Langoustines, Légumes à l'Orientale*

***29 €***

***Une Envie après ? ....***

*Layered Cake Framboise*

***7 €***

*Sablé Citron Fraises Basilic*

***7€***

# LES MENUS

## DU JEUDI 16 AU MARDI 21 JUILLET 2020....

**20 € PAR PERSONNE A EMPORTER**

### ***Jeudi 16 Juillet 2020***

*Tomate Garnie de Melon, Mousse aux Herbes  
Le Mignon de Cochon Caramélisé, Purée de Céleri, Jus Vinaigré  
Mousse au Chocolat*

### ***Vendredi 17 Juillet 2020***

*Pain Perdu aux Petits Pois, Crème au Saumon Fumé  
Le Poisson du Jour, Purée d'Aubergines, Vinaigrette de Légumes  
Poire Rôtie Posée sur un Crumble*

### ***Samedi 18 Juillet 2020***

*Mousse d'Avocat, Tomates et Olives  
Le Boeuf Rôti sur une Crème aux Champignons, Pommes de Terre Dorées  
Quelques Pommes Posées sur une Génoise et Sorbet*

### ***Lundi 20 Juillet 2020***

*Bouquet de Légumes Crus et Oeuf Mimosa  
Emincé de Canard aux Pêches et Semoule  
Millefeuille Fraises-Pêches*

### ***Mardi 21 Juillet 2020***

*Velouté Glacé de Céleri, Cubes de Canard et Noisettes  
L'Agneau Confit au Citron et Légumes Rôtis  
Ile Flottante au Coulis de Fraise*

**COMME CHAQUE SEMAINE... LE MENU DES PETITS GOURMANDS 9 €**

Poulet doré ou Poisson du jour doré / Chips Maison / Gâteau au Chocolat

**POUR PASSER VOTRE COMMANDE : Uniquement par sms au 06.11.25.40.79  
au plus tard le jour avant 11 H**

Nous vous demanderons de respecter les gestes barrières préconisés  
et les heures de retrait de vos plats à emporter ....

Le chef prendra toutes les mesures de sécurité et d'hygiène pour la préparation de vos plats : prise de température deux fois par jour, masque, gants. Nous mettrons à votre disposition du gel hydroalcoolique.

***TOUS NOS MENUS PEUVENT ETRE ADAPTES AUX VEGETARIENS***

***Tous nos menus sont préparés à base de produits frais. Pour la plus grande transparence, voici liste de nos fournisseurs***

Fruits et Légumes	Girondin Primeur
Poissons	Vents et Marées
Poulet fermier Label Rouge	La Ferme des Agrumes
Confit de Canard IGP Périgord	Gdon
Pigeon	Gdon
Saumon	Fumoir Médocain
Asperges	Les Asperges de Coutin