

***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