

Ce Dimanche nous sommes partis à la découverte de "La Ferme des Frangines" dans le Lot et Garonne... Des Légumes magnifiques cultivés 100 % Bio...

Cette semaine, c'est vous qui en profitez...

LE CHEF PASCAL CHOLLET VOUS PROPOSE...

Du Jeudi 30 Juillet au Mardi 04 Août 2020

LA CARTE ET LES TARIFS A EMPORTER

Une Envie Avant ? ...

*Foie Gras de Canard Poché,
Tomate-Courgette- Aubergine-Oignon sur une Tartelette,
Sauce au Vin Moelleux*

12 €

*Comme un Fondant de Tomate et Crème Fouettée à la Buratta au **Basilic***

12 €

Les Plats

*Pressé de Veau aux Aubergines et Tomates Rôties,
Copeaux de Lomo Séchés*

24 €

*Le Pavé de Merlu Demi-Sel,
Croustillant de Légumes, Jus au Gingembre*

24 €

*Le Petit Rôti de Boeuf, Tranche de Foie Gras de Canard Frais,
Purée de Pommes de Terre, Crémé de Morilles*

29 €

Une Envie après ?

Parfait Glacé aux Fraises, Agrumes et Sorbet Abricots

7 €

Rafraîchi de Pêches, Vanille Fraises et Nougatine

7€

Les Menus
du Jeudi 30 Juillet au Mardi 04 Août 2020....

20 € par personne à emporter

Jeudi 30 Juillet 2020

Raviole de Céleri et Légumes au Basilic
Lomo et Polenta au Jus Corsé
Clafoutis aux Pommes Légèrement Meringué

Vendredi 31 Juillet 2020

Tarte aux Champignons Mimosa
Le Poisson du Moment, Moelleux de Légumes en Vinaigrette
Mousse Légère à la Noisette

Samedi 01 Août 2020

Salade d'Artichaut, Oeuf Mollet
L'Agneau Croustillant, Billes de Tomates et Pommes de Terre Ecrasées
Pannacotta Vanille, Coulis de Fraise

Lundi 03 Août 2020

Moelleux de Carottes et Saumon Cru
Pavé de Thon Blanc, Vinaigrette aux Herbes et Graines de Semoule
Gâteau de Pain Perdu, Crème Anglaise

Mardi 04 Août 2020

Gaspacho de Melon et Tomate
Aiguillettes de Poulet Mariné au Citron, Ecrasé de Carottes
Cake Choco-Framboises

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 LA FERME DES FRANGINES
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