

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

du Mercredi 08 au Mardi 14 Juillet 2020

***LA CARTE ET LES TARIFS A EMPORTER
du Mercredi 01 au Mardi 07 Juillet 2020***

Une Envie Avant ? ...

Les 6 Huîtres du Parc de L'impératrice et ses Gourmandises

12 €

*Rouleau Fraîcheur Tomate-Quinoa
Poulet et Tartare de Canard, Vinaigrette au Sésame*

12 €

*Douceur de Saumon aux Fines Herbes,
Avocat Pamplemousse, Radis Rose et Perles Noires*

17 €

Les Plats

*Le Poisson en Filet Mariné au Basilic, Purée d'Aubergine,
Sauce Tomate au Piment d'Espelette*

24 €

*L'Agneau à la Crème d'Ail,
Véritable Gratin de Pommes de Terre*

26 €

*La Canette et Foie Gras de Canard,
Tartelette aux Champignons*

29 €

Une Envie après ?

*Tourbillon au Chocolat, Sorbet Poire et Noisettes Torréfiées,
Caramel au Beurre Salé*

7 €

Pêches Poêlées, Sablé Amande et Crème Vanille

7€

LES MENUS

DU MERCREDI 01 AU MARDI 07 JUILLET 2020....

20 € PAR PERSONNE A EMPORTER

Mercredi 08 Juillet 2020

*Transparence de Concombre et Cabillaud Mayo
Le Poisson du Jour à la Plancha, Courgettes et Tomates, Sauce Escabèche
Flan à la Pistache, Crème Glacée à la Fraise*

Jeudi 09 Juillet 2020

*Terrine de Foies de Volaille, Vinaigrette Ravigote
Le Veau aux Abricots, Purée de Pommes de Terre et Légumes à L'Huile d'Olive
Compote de Pommes et Financier Noisettes*

Vendredi 10 Juillet 2020

*Pain Perdu d'Asperges Vertes, Mousse de Foie Gras
Le Poisson du Jour, Tartine de Légumes au Curry
Ile Flottante, Crème Anglaise aux Noisettes*

Samedi 11 Juillet 2020

*Velouté Glacé de Petits Pois, Croûtons au Parfum de Saumon Fumé
Le Magret de Canard, Croustillant Poire au Sel Fumé, Crumble de Légumes
La Tarte au Citron*

Lundi 13 Juillet 2020

*Tomate Garnie de Melon, Mousse de Fromage aux Herbes
Le Cochon Caramélisé, Purée de Céleri, Jus Vinaigré
Feuilleté Fraises-Pêches*

Mardi 14 Juillet 2020

*Taboulé de Légumes Croquants, Tomates aux Olives
Le Boeuf Rôti sur une Crème aux Champignons, Pommes de Terre Dorées
Quelques Pommes Posées sur une Génoise et Sorbet*

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