

**LE CHEF PASCAL CHOLLET VOUS PROPOSE...**

**Du Mercredi 12 au Samedi 15 Août 2020**

**NOUS PRENONS QUELQUES JOURS DE VACANCES ...**

**NOTRE RESTAURANT SERA FERME**

**DU DIMANCHE 16 AU MERCREDI 19 AOUT INCLUS**

## LA CARTE ET LES TARIFS A EMPORTER

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

*Les Légumes du Jardin des Frangines,  
Chantilly de Saumon Label Rouge*

*12 €*

*Œuf Mollet, Crème d'Oignons  
et Tartine de Beurre de Foie Gras*

*12 €*

### *Les Plats ....*

*Le Magret de Canard en Pâte aux Légumes Sautés et Pignons*

*24 €*

*Le Thon Blanc de Ligne, Olives et Tranche de Pain des Copains*

*24 €*

*Le Carré d'Agneau Rôti à l'Ail et Pommes de Terre Dorées*

*29 €*

### *Une Envie après ? ....*

*Pêche Rôtie, Granité au Vin de Sauternes et Crème Vanille*

*7 €*

*Pistache et Fraises, Sorbet Poire sur une Pâte Sucrée*

*7€*

*Les Menus*  
*du Mercredi 12 au Samedi 15 Août 2020....*

*20 € par personne à emporter*

*Mercredi 12 Août 2020*

*Terrine de Volaille, Salade aux Noix*  
*Filet de Poisson, Quinoa Gourmand, Sauce aux Câpres*  
*Fontainebleau à la Pistache*

*Jeudi 13 Août 2020*

*Salade de Melon, Serrano Séché*  
*Emincé de Veau, Aubergine au Basilic*  
*Clafoutis aux Fruits, Meringue Dorée*

*Vendredi 14 Août 2020*

*Mousse d'Avocat, Feuilleté d'Olives*  
*Filet de Poisson, Légumes et Vinaigrette Citronnée*  
*Nâge de Pêches, Crème Glacé à la Vanille*

*Samedi 15 Août 2020*

*Tartare de Tomate, Mousse Burrata*  
*Volaille Rôtie dans une Pâte Feuilletée et Légumes*  
*Ile Flottante, Coulis de Fraises*

**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