

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