

# Restaurant La Table de Michèle

1 rue Sépat 82370  
CAMPSAS

**VENTE A  
EMPORTER**

## Formule

entrée + plat + dessert 19 €

Entrée + plat 17 €

Plat + dessert 17 €

Plat unique 15 €

Ouvert le midi uniquement, à  
venir chercher sur place  
de 11 heures à 14 heures.

Ouvert du mardi au samedi.

Commande de préférence la  
veille et le matin même  
jusqu'à 10h30 maximum.

Contact et commande par mail

[contact@latablemichele.com](mailto:contact@latablemichele.com)

ou par téléphone au  
05 63 22 43 45

## Vins

Fronton Château Baudare  
rosé...10 € rge Perle Noire...  
13.50 €

Fronton Château Bouissel  
Peiruda Blanc...14.50 €  
rosé...10.00 €

rge le Beau Vin 10.00 €

Fronton Château Boujac rge  
Alexanne...13.50 €

Provence rosé Commanderie de  
Peyrassol...18.00 €

Bourgogne Chardonnay de La  
Chablisienne blanc 13.50 €

St Nicolas de Bourgueil  
Olivier...12.50 €

## Mardi 1<sup>er</sup> décembre

Salade de lentilles à la saucisse  
de Morteau (façon piémontaise)

Ou carpaccio de betterave,  
fromage frais au balsamique

Ou velouté de potiron, figues et  
abricots secs

\*\*\*\*\*

Sauté de veau au citron,  
parmesan et câpres, pommes de  
terre écrasées

Ou saumon, chou rouge, purée  
de chou-fleur, châtaigne et jus de  
tamarin

\*\*\*\*\*

Verger champenois (entremet  
biscuit pistache, mousse de  
Champagne, gelée de fruits  
rouges)

## Mercredi 2 décembre

Piquillos à la brandade de  
poissons et pistou de roquette

Ou carpaccio de veau à la  
vinaigrette de truffe

\*\*\*\*\*

Filet de merlu, patate douce et  
crème au curry

Ou araignée de porc marinée,  
joue de porc confite et pommes  
grenailles

\*\*\*\*\*

Tiramisu

Ou Verger champenois (entremet  
biscuit pistache, mousse de  
Champagne et gelée de fruits  
rouges)

## Jeudi 3 décembre

Avocat crevettes, sauce cocktail

Ou velouté aux champignons

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud, risotto  
chorizo/citron

Ou poitrine de volaille en croûte  
d'herbes, pommes Anna et jus à  
l'estragon

\*\*\*\*\*

Pudding aux raisins blonds

Ou moelleux au chocolat

## Le cassoulet au confit de canard

Servi en cassole...15 €

A chauffer chez soi 30 mn au four

Caution de 15 € par cassole pour  
le retour (chèque)



\*\*\*\*\*

La même recette en conserve  
cassoulet au confit de canard  
1.500 kg pour 3 personnes

...23 €



Le contenu des menus du  
vendredi 4 et samedi 5 sera mis  
en ligne mercredi, merci.