

Restaurant La Table de Michèle

1 rue Sépat 82370
CAMPSAS

VENTE A EMPORTER

Formule semaine

entrée + plat + dessert 19 €

Entrée + plat 17 €

Plat + dessert 17 €

Plat unique 15 €

Formule samedi

Entrée + plat + dessert 24 €

Ouvert le midi uniquement, à
venir chercher sur place
de 11h30 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
ou par téléphone au
05 63 22 43 45

Le poisson peut changer selon
arrivage.

Mardi 2 mars 2021

Crevettes/sucrine, sauce cocktail

Ou tartare de saumon, crème au
raifort

Filet de merlu, purée de patate
douce au gingembre

Ou suprême de volaille, pommes
sautées et crème de
champignons

Baba au rhum

Ou fraises gariguettes/chantilly

Mercredi 3 mars 2021

Marinade de saumon au citron
vert et gingembre

Ou foie gras de canard mi cuit,
pommes confites au Floc

Cabillaud en choucroute, sauce
vin blanc

Ou poitrine de cochon confite
24h, p. de terre écrasées au
citron et sauce miel/épices

Panna cotta aux fraises
gariguettes

Ou carpaccio d'ananas au rhum
et poivre de timut

Menus de jeudi,
vendredi et samedi
mis en ligne mercredi,
merci.

Le cassoulet au confit de canard...15 €

Servi en cassole

A chauffer chez soi 30 mn au four

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

Ou déjà gratiné servi dans un plat
adapté au micro-ondes (2 mn)



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

...23 €

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 €

Rge Côteaux du Quercy
Ch. Guillaud...14.00 €

Provence rosé Commanderie de
Peyrassol...18.00 €

Blanc Bourgogne Chardonnay de
La Chablisienne blanc 13.50 €

Blanc Côtes de Thongue Moulin
de Lène ...12.00 €