

# VENTE A EMPORTER

Du mardi au vendredi, nous réalisons notre menu du jour à emporter,

**Menu du jour entrée + plat ou plat + dessert 20 €**

**Entrée + plat + dessert 22 €**

Le contenu est connu le matin même, il faut nous téléphoner afin d'en connaître le contenu.

La commande doit être prise à 11h00 maximum, les plats peuvent être délivrer à partir de 12h00,

avec la même contrainte de commander à 11h00 maximum ce menu est également disponible le soir à partir de 18h00.

**Également tous les jours midi et soir**

**OU notre menu à emporter à 32 €**

## Entrées

Ravioles de gambas, sauce aux crustacés

Ou terrine tout canard (foie gras, gésiers et confit), vinaigrette de haricots verts

Ou saumon fumé par nos soins, crème légère

Ou foie gras de canard, pommes au Floc de Gascogne (suppl. 5 €)

Ou tataki de thon, purée d'avocat

## Plats

Cassoulet au confit de canard

Ou Cabillaud en croûte d'herbes, sauce vin blanc

Ou pressé de « bœuf mode », purée de topinambour et sauce lie-de-vin

Ou trio de poissons en bouillabaisse (selon arrivage)

## Desserts

moelleux au chocolat

Ou baba au rhum, fruits frais

Ou entremet du moment du pâtissier Maxime de Labastide St Pierre

Ou pavlova aux fruits de saison, coulis mangue

Le choix peut être modifié selon arrivage et préparation, nous vous conseillons de nous appeler pour éventuellement d'autres suggestions.

Vous pouvez nous commander également tous les plats présentés « à la carte » hormis les viandes grillées et les desserts glacés.