

Produits a emporter du mercredi au dimanche de 11h45 a 15h00 et de 18h30 a 21h00(le dimanche jusqu'a 17h)		Px €	Qtés
Entrées		Salades	
Crevettes et avocat en salade, sauce pesto rouge		6	
Tartine gratinée a la poitrine fumée et fromage		6	
Carpaccio de boeuf , parmesan et basilic		6	
Plats		Plats	
" Retour de pêche " beurre monté au curry, légumes du moment		9	
"Petit salé " aux lentilles		9	
Pièce du boucher grillée, beurre maître d'hôtel, grenailles rôties		9	
Desserts		Desserts	
Financier pistache, coulis de framboise		3	
Bavarois au chocolat, coeur caramel au beurre salé		3	
Le pot de glace maison (25cl), parfum au choix : vanille de Tahiti, sorbet fraise gariguette, sorbet pomme au cidre et miel, framboise litchi, caramel au beurre salé, citron , la "spéciale chef"(vanille, noix de macadamia, coulis caramel au beurre salé), chocolat et fève de tonka, sorbet coco		3,5	
Le coin de l'épicier		Surprises	
Foie gras marbré au cassis maison la portion individuelle de 60g		7	
Saumon fumé maison, la portion de 100 gr		6	
Thon sashimi fumé maison les 100g		6	
Poivre des mondes fumés, les 30gr		3	
Poivrons goutte en pickles les 100gr		4	
Caramel au beurre salé pot de 250g		4	
JOUR ET HEURE DE RETRAIT	NOM ET PRENOM		
Tél: 02 40 00 34 70 Email: Contact@lafermedublanchot.fr Notre page Facebook: La Ferme du Blanchot			
Ce menu est valable du mercredi 14 octobre au dimanche 18 octobre 2020			