

Produits a emporter du mercredi au dimanche de 11h30 a 14h00 et de 18h00 a 19h00(sauf le dimanche soir) MERCI DE PASSER VOS COMMANDES LA VEILLE-IL EST POSSIBLE QUE LE WEEK-END NOUS DEVIONS STOPPER LES COMMANDES AFIN DE POUVOIR GERER CONVENABLEMENT VOS DEMANDES MERCI DE VOTRE COMPREHENSION		Px €	Qtés
Entrées		Entrées	
Salade "Blanchot " , mesclun, écrevisses, langouille, tomates, oignon rouge, mais, poivrons goutte, pesto d'herbes fraîches		6	
Salade "ibérique" , mesclun, chorizo, jambon de serrano, tome de brebis, poivrons, olives, cebettes		6	
Rillettes du pêcheur au pommes granny, échalotes et herbes fraîches		6	
Gratins d'endives au jambon , béchamel		6	
Plats		Plats	
" Retour de pêche " crème de badiane, flan de courgettes à l'ail		9	
Tajine d'agneau au épices douces, semoule parfumée		9	
Confit de canard , sauce moutarde, grenailles roties au lard		9	
Pièce du boucher grillée, beurre maître d'hôtel, grenailles rôties		9	
Desserts		Desserts	
Trilogie de fromages		3	
Pomme rôtie au caramel au beurre salé et speculos		3	
Mi cuit au chocolat et Tonka, caramel au beurre salé		3	
Panna cotta a la pistache coulis de framboise		3	
Le pot de glace maison (25cl), parfum au choix : vanille de Tahiti, sorbet fraise gariguettes, 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		EPICERIE	
Foie gras marbré au cassis maison la portion individuelle de 60g		6	
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 OU Email de commande: DRIVE@LAFERMEDUBLANCHOT.FR			
Ce menu est valable du mercredi 18 novembre au dimanche 22 novembre 2020			