

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 et sa vinaigrette au pesto.		6	
Risotto aux champignons et parmesan		6	
Quiche au saumon fumé maison et poireaux		6	
Plats		Plats	
"Retour de peche" , crème au lard, petits pois		9	
Porc au caramel, wok de légumes		9	
Bavette "Black Angus" grillée, beurre maître d'hôtel, grenailles rôties. (Pièce de bœuf juste marquée, finissez la cuisson à votre goût)		9	
Desserts		Desserts	
Trilogie de fromages		3	
Brownie chocolat et noisettes		3	
Île flottante, caramel au beurre salé		3	
Le pot de glace maison (25cl), parfum au choix : vanille de Tahiti, fraise gariguette, 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	
Espadon 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 13 au dimanche 17 janvier 2021			