



Produits a emporter du mercredi au dimanche de 11h30 a 14h00 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 piémontaise a la langouille du pays		6	
Tartelette feuilletée de tomates au chèvre et miel		6	
Terrine océane au poivre de timut et son aioli		6	
Plats		Plats	
"Retour de peche" au beurre Nantais, purée de courge butternut		9	
Joue de boeuf confite au romarin, réduction d'échalotes au vin rouge, semoule aux épices		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		3,5	
Mi cuit au chocolat, caramel au beurre salé		3	
Tartare de poires et mangues aux zestes de citron vert , crème suprême à la vanille et "petit lu"		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 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 Jeudi 18 au dimanche 20 fevrier			