

Produits a emporter du mercredi au dimanche de 11h30 a 14h00 <u>MERCI DE PASSER VOS COMMANDES LA VEILLE</u>		Px €	Qtés
Entrées		Entrées	
Salade de chou , viande des grisons et vieux comté, vinaigrette au cidre et graine de chia		6	
Gratin de tomates et mozzarelles et poitrine de porc fumées		6	
Rillette océane au curry thaï		6	
Plats		Plats	
"Retour de peche" a l'etouffée aux petits légumes et épices "tikka masala"		9	
Parmentier de canard au champignons et vieux balsamique		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, coulis de Framboise		3	
Panna cotta au miel, compotée de pommes et caramel au beurre salé		3	
Le pot de glace maison (25cl), parfum au choix : vanille de Tahiti, fraise gariguettes, 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 25 au dimanche 28 fevrier			