

# La Bistronomie des Saveurs



**Menu vendredi 20 au soir et samedi 21 Novembre**

**À emporter**

**Entrée + Plat + Dessert - 27€**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 24€**

**Servi en assiette**

-Fricassée d'escargots de Mylène légumes tome émulsion de persil

ou

-Macaron curry fromage frais saumon gravlax

Ou

-Fricassée de cèpes œuf poché bio lumo ibérique

Ou

-Foie gras poêlé toast aux coings

Ou

-Foie gras mi cuit au Porto (+6€)

*N*

-Tournedos de magret de canard chèvre poire duchesse légumes

Ou

-Saint Jacques, choucroute bio maison aux kumquats confits

Ou

-Merlu Jack be little bio farci champignons légumes

ou

-Pigeon entier désossé de chez Joël (+8€)

*N*

-Sablé Breton crémeux vanille aux fruits exotique

Ou

-Tarte aux noix

Ou

Sélection de 7 fromages d'Elizabeth et Antoine

Ou

-Duo de chocolats valrhona

Menu enfant : beignet de colin frites maison 8€

***Notre partie traiteur étant dissocié comptablement***

***Règlement chèque ou espèces***

Notre sélection de vins :

-IGPB Périgord bio Sauvignon Sémillion 75 cl 13,80 €

-IGPB Gasgogne Sauvignon 75 cl 14,50 €

-Minervois BIO 2019 75 cl 18,30 €

-IGP Périgord Merlot Malbec sans sulfites 2018 75 cl 12,90 €

AOP Côteaux d'Aix en Provence rosé

Pigoudet la Chapelle 75 cl 18,10 €