

Plats à Emporter du 11 au 17 Janvier

Entrées :

| | |
|---|-----------------------------|
| * Assiette Canaille : | 6.00€ |
| compressé de canard, terrine de tête de veau et cou de canard farci | |
| * Tourte au poisson et aux coquillages | 6.00€ (selon disponibilité) |
| * Feuilleté de seiches aux olives | 6.00€ |
| * Assiette Tapas pour 2 personnes | 10.00 euros |
| Feuilletés, bouchée aux escargots, cake salé, gougères, gressin et tartinades | |
| *Velouté de Butternut aux châtaignes | 3.50 euros |
| *Ravioles de crustacés et bisque de homard | 11.00 euros |
| *Samoussa de porc aux épices et salade du marché | 6.00 euros |

Les Plats :

| | |
|---|-------------|
| * Pavé de saumon et brandade à l'ail rose | 9.00 euros |
| * Blancs de seiches confits et riz façon paella | 11.00 euros |
| *Carbonade de Bœuf façon parmentier | 8.00 euros |
| *Garbure (choux, haricots, carottes et viande confite) | 8.00 euros |
| * Joues de cochon à la moutarde et légumes (sous vide) | 6.50 euros |
| * Poitrine de Veau confite, légumes et sauce blanquette | 7.50 euros |

Les Desserts :

| | |
|------------------------------------|------------|
| * Entremet chocolat-orange-marron | 4.00 euros |
| * Tarte orange-coriandre meringuée | 4.00 euros |

Disponible uniquement sur réservation 24 heure à l'avance et en vente à emporter au restaurant sur rendez-vous.

Attention réservation par mail à : restaurant.louis@yahoo.fr ou au 05.63.35.05.98

Réchauffe :

Entrées :

* Feuilleté de seiches aux olives

Four chaud dans un plat adapté non couvert, environ 5mn à 150°C

*Velouté de Butternut :

Réchauffer au micro-onde dans le support fourni avec le couvercle 3 ou 4mn environ. (selon puissance)

*Tourte aux coquillages :

Four chaud dans un plat adapté non couvert, environ 5 mn à 150°C, verser la sauce une minute avant la fin.

*Assiette tapas :

Réchauffer les feuilletés, les cakes, les gougères et les gressins quelques minutes à four chaud 150°C (environ 3-5 mn), laisser tiédir et déguster.

*Ravioles de crustacés et bisque de homard

Réchauffer au micro-onde environ 4mn dans le support fourni en laissant le couvercle.

Les Plats :

* Blanc de seiches confits et riz façon paëlla :

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 15 mn

Au Micro-onde : dans le support fourni avec le couvercle environ 3/4 mn

* Pavé de saumon et brandade :

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 15 mn, ajouter la sauce une minute avant la fin.

Au Micro-onde : dans le support fourni , rajouter la sauce, chauffer avec le couvercle environ 3/4

* Carbonade de Bœuf façon parmentier

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 20mn

Au Micro-onde : dans le support fourni avec le couvercle environ 5 mn

* Poitrine de Veau confite, légumes et sauce blanquette

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 20mn

Au Micro-onde : dans le support fourni avec le couvercle environ 4/5 mn

*Joues de cochon à la moutarde et légumes (sous vide)

Sortir la préparation de la poche sous vide et réchauffer soit au micro-onde environ 5 mn soit au four traditionnel dans un plat adapté et couvert à 150°C environ 20 mn

*Garbure :

Au four : four chaud environ 140°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 20mn

Au Micro-onde : dans le support fourni avec le couvercle environ 5 mn