

VENTE À EMPORTER
DU MERCREDI 18 AU DIMANCHE 22 NOVEMBRE 2020

LES ENTREES (POUR 1 PERSONNE) : 6,50 €

Velouté de butternut & coquilles Saint-Jacques snackées (+1,00 €)

ou

Terrine de campagne & pickles d'oignons rouges

ou

Mousseline de saumon aux herbes & sauce gambas et lait de coco



LES PLATS (POUR 1 PERSONNE) : 11,50 €

La pièce d'agneau & vrai jus réduit

Pommes de terre grenailles, betterave & coing

Ou

Cœur de rumsteak & sauce au foie gras

Pommes de terre grenailles, carottes & potimarron

Ou

Dos d'églefin & crème au curry noir

pommes de terre grenailles, brocoli & carottes



LES DESSERTS (POUR 1 PERSONNE) : 5,00 €

Millefeuille vanille & fruits de saison

ou

Merveilleux aux saveurs du tiramisu

ou

Chocolat liégeois

ou

Les 3 fromages du moment



MENU ENFANT – 10,00 €

Fish ou cordon bleu & potatoes

Fondant au chocolat + 1 boisson 33cl

(Jus d'orange, pomme, ananas, abricot, ACE, tomate ou Ice Tea)

LES BOISSONS A EMPORTER

Bière La Loup Bar 33 cl - Blonde, blanche ou ambrée : **4,00 €**

Cidre Herout brut 75 cl : **9,00 €**

AOP Côtes du Rhône Château Nuit des Dames 37,5 cl : **9,00 €** / 75 cl : **16,00 €**

AOP St-Nicolas de Bourgueil – L.MABILEAU 37,5 cl : **13,50 €** / 75 cl : **23,50 €**

AOP Pinot gris – W.GISSELBRECHT 37,5 cl : **13,50 €** / 75 cl : **23,50 €**

AOP Macon Village 37,5 cl : **12,50 €** / 75 cl : **20,00 €**

AOP Champagne Lacourte brut – Terroirs d'Ecueil 37,5 cl : **24,00 €**



CONDITIONS DE RESERVATION

Commande à effectuer la veille avant 16h00 par téléphone au **02.33.74.20.14**

-

Ouvert du mercredi au dimanche de 11h30 à 13h00 et de 18h00 à 19h00

-

Règlement en espèces (prévoir l'appoint) ou carte bancaire

-

Les quantités étant limitées, il se peut que certains produits soient en rupture.
Nous ferons alors notre possible pour vous proposer un équivalent.



Toute l'équipe de la Ferme du Château vous souhaite un bon appétit !!