

L'AUBERGE DU TIRE BOUCHON

CUISINE POUR VOUS !

MENU WEEK-END DU 30 ET 31 MAI 2020

A EMPORTER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT -> 23.00€

Cannellonis de Foie gras,
Pomme fruit et Artichauts

Retour de pêche au Beurre Blanc

Ou

Entrecôte de veau en croute de Curé nantais
Jus réduit à la sarriette

Les plats seront accompagnés d'un gratin de
courgettes, aubergines et pommes de terre

Macaron aux fraises, crème légère
aux zestes de citron et mélisse

En accord avec ce menu, nous vous proposons :

Côtes de Gascogne IGP - Colombelle -> 8.00€

Ventoux - AOP - Marrenon -> 14.50€

Malvoisie - Domaine des Galloires -> 9.00€

Réservations au plus tard le jeudi soir au 02 40 96 54 39.

Retrait des commandes samedi ou dimanche entre 11h et 13h

L'AUBERGE DU TIRE BOUCHON

CUISINE POUR VOUS !

MENU DU JOUR A EMPORTER

ENTRÉE -> 3.00€ PLAT -> 7.00€ DESSERT -> 3.00€
La Grande salade Niçoise du chef -> 8.00€

LUNDI 25 mai:

Saumon mariné et Guacamole de brocolis

Filet mignon de porc à la moutarde, Pommes de terre grenaille

Cheese cake japonais au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

MARDI 26 mai:

Paris Brest de crevettes

Fricassée de volaille, Champignons et légumes verts

Poire pochée chocolat chantilly

MERCREDI 27 mai:

Royal de carottes au cumin

Poisson du jour, Riz basmati gourmand et crème à la civette

Pomme moscovite

JEUDI 28 mai:

Charlotte de légumes barigoule et Coppa

Emincé de bœuf aux herbes, écrasé de légumes de saison

Clafoutis aux pêches

VENDREDI 29 mai:

Tarte Tatin pomme, Poivre vert et chèvre rôti

Poisson du jour au beurre blanc, Fine semoule aux fruits secs

Sablé aux fraises et basilic

Il est préférable de réserver la veille au 02 40 96 54 39
Retrait des commandes à l'Auberge entre 10h30 et 13h30