



Plats à Emporter du 9 au 13 juin

Entrées :

* Escalivade de légume et crevettes	7.00 euros
* Galantine de volaille et saladette	6.00 euros
* Terrine de foie gras maison	11.00 euros

Les Plats :

* Magret de canard et pastilla	12.00 euros
* Paëlla	8.50 euros
* Tourte poisson et coquillages, légumes et sauce coquillages	7.50 euros
* Filet Mignon de porc en croûte (pour 2 personnes) farci de mozzarella, tomates séchées, sauge et jambon de Lacaune	19.00 euros

Les Desserts :

* Baba aux abricots	4.00 euros
* Tarte au citron meringuée	4.00 euros

Les Plats sous vide pasteurisés : (longue conservation)

*Osso Bucco de Veau	9.00 euros
*Zarzuela	13.00 euros
*Escargots tomates et noix (en coquilles, environ 50 escargots)	16.00 euros
* Souris d'Agneau	11.00 euros
* Poitrine de veau confite, légumes, sauce blanquette	7.50 euros

Disponible uniquement sur réservation le jour précédent avant 12h00 et en vente à emporter au restaurant sur rendez-vous du mercredi au dimanche

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

Réchauffe :

Les Plats :

- La Paëlla:

Au four : four chaud environ 150°C, dans le support fourni avec le couvercle environ 20 mn

Au Micro-onde : dans le support fourni avec le couvercle, chauffer environ 4 mn

- Le Magret:

Au four : four chaud environ 150°C, dans le support fourni sans le couvercle environ 20 mn

- La Tourte:

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

- Le Filet Mignon :

Au four : four chaud 150°C, sans couvrir environ 35mn. Chauffer le jus à la casserole ou au micro-onde.

- Les Plats sous vide :

Sortir de la poche sous vide et réchauffer dans un plat adapté soit :

Au four : four chaud environ 140°C, environ 20 mn

Au Micro-onde :chauffer environ 4 mn

- La souris d'agneau : même consigne mais réchauffer environ 30mn.

Les poches sous vide ne supportent pas une température supérieure à 100 degrés, ne pas mettre au bain-marie.