

LA COLOMBE CHEZ VOUS !

À EMPORTER OU EN LIVRAISON

LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit au citron vert et confit de dattes	16.00 €
Omelette de crabe	12.00 €
Saumon gravlax et crème fouettée à l'oseille	12.00 €
Foie gras de canard mi-cuit fait maison (commandez 5 jours à l'avance)	
• terrine d'environ 500 g	75.00 €
• terrine d'environ 1 kg	150.00 €

LES VERRINES

Assortiment de 6 verrines (commande minimum par 36 et 72 h avant)	9.50 € les 6
--	--------------

LES POISSONS

Gambas et avocat à la plancha, vinaigrette au curcuma et mangue	28.00 €
Poisson du moment	23.00 €

LES VIANDES

Filet de bœuf aux morilles	28.00 €
Cochon de lait confit, jus réduit et polenta aux pignons	18.00 €
Escalope de ris de veau au Vermouth et aux cèpes	28.00 €

LES DESSERTS

Délice à la châtaigne, et crème à la vanille	9.00 €
Pommes caramélisées au miel, canelé au potimarron et mousse au chocolat blanc	9.00 €
Gâteau d'anniversaire (sur demande 48 h avant)	9.00 €

LE MENU

Foie gras de canard mi-cuit et chutney au citron vert et confit de dattes	50.00 €
Filet de boeuf aux morilles	
Dessert du jour	

ET POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS...

Côtes de Provence blanc 75 cl		Côtes de Provence rouge 75 cl	
Domaine des 3 chênes La Londe	20.00 €	Domaine des 3 chênes La Londe	20.00 €
Mercurey blanc 75 cl		Haut Médoc rouge 75 cl	
Les Ormeaux	35.00 €	Les allées de Cantemerle	40.00 €
Champagne Moët et Chandon brut Impérial 75 cl			55.00 €

Commandez de préférence la veille avant midi
par tél : 04 94 35 35 16 / 07 82 92 92 50
par mail : restaurantlacolombe@orange.fr