



AU FIL DU ZINC A EMPORTER

Sur commande (Dimanche midi : commande avant samedi 20h00)
par e-mail à contact@aufilduzinc.fr OU par SMS au 06 48 16 74 80

Semaine du 4 au 6 décembre

Vendredi et samedi soirs - Menu tapas gourmandes : 42 €/pers.

Retrait de 18h00 à 19h30

Croque jambon blanc et truffe noire.

Tartare de veau aux huitres et choux fleur.

Truite de Crisenon mi-fumée, carottes et passion.

Tagliatelles de céleri, noisettes et comté.

Arancinis parmesan et truffe noire.

Filet de boeuf et foie gras Rabuat en croute de céréales, betteraves au porto.

Choux croustillant pomme, praliné tonka.

Rocher coco, pamplemousse.

Blanc en neige caramel, cacahuète.

Dimanche midi - Menu familial à partager : 28 €/pers

Retrait de 11h00 à 13h00

Endives caramélisées et en velouté,
orange et palette ibérique de Bellota.

...

Selle d'agneau farcie, citron et basilic.
Pommes darphin, pleurottes et courge
galeuse.

...

Tarte chocolat, praliné et caramel.

...

Pain maison

Également disponibles, les produits de l'épicerie gourmande (production maison) à commander ou à venir chercher directement aux horaires des retraits des menus :

| | |
|---|--------------|
| Plats sous-vide | Pour 2 : |
| Bœuf bourguignon | 16 € |
| Blanquette de veau | 19 € |
| Garbure | 12 € |
| Velouté potiron au gingembre | 8 € |
| Terrines | Le bocal : |
| Jambon persillé ou rillettes | 6 € |
| Pâté en croûte | La portion : |
| Foie gras et canard Rabuat | 7 € |
| Verrine sucrée | Le bocal : |
| Riz au lait ou fruits pochés au vin chaud | 5 € |