


# La Cuisine de Margot

A emporter




## Entrées

Effiloché de jarret de veau au foie gras, feuilles de chou vert fondantes  
et chutney d'oignons au miel de la Drôme 


∞ ∞ ∞

Duo de Saint Jacques marinées et truite du Vercors fumée, coulis de betterave et fromage frais,  
biscuit sablé aux herbes



## Plats

Filet de canette laqué au Porto, pommes rattes confites au beurre demi-sel,  
purée de rutabaga et girolles sautées 

∞ ∞ ∞

Médaille de lotte sauce homardine, risotto de riz rouge aux petits légumes & piment doux fumé 

∞ ∞ ∞

Risotto de riz rouge au piment doux fumé, omelette roulée,  
garniture forestière et beurre blanc persillé  


## Desserts

Coque chocolat noir, marmelade de clémentine de Corse, streuzel cacao  
et crémeux chocolat au lait Jivara

∞ ∞ ∞

Sphère noix de coco, fruits de la passion, biscuit sablé sans gluten et fruits exotiques frais 

 Végétarien

 Sans gluten

∞ ∞ ∞


## Nos formules à emporter :

Entrée, plat & dessert	27 €
Entrée & plat	24 €
Plat & dessert	21 €


Disponible les week-ends des 10 & 17 décembre 2020

## Agrémentez votre repas d'une bonne bouteille de vin à tarif « à emporter » :

### Blancs

Viognier, <i>Domaine des Granges de Mirabelles</i> , Maison Chapoutier 	14 €
Crozes Hermitage, <i>Les Charmeuses</i> , Maison Mucyn	17 €
Saint Péray, <i>Roussane</i> , Domaine du Tunnel	31 €

### Rouges

Grignan-lès-Adhémar, <i>Montagne de Raucoule</i> , Château Bizard	14 €
Crozes Hermitage, <i>Les Entrecoeurs</i> , Domaine Mucyn	17 €
St Joseph, <i>Un autre Monde</i> , Domaine Barou 	19 €

### Rosés

IGP Côtes de Thongue, <i>Clair de Lène</i> , Domaine Moulin de Lène 	10 €
--	------

### Champagnes

Sélection La Villa Margot, de la Maison Pierre Lété	29 €
Champagne Louis Roederer Brut Premier – Bouteille 75 cl	38 €



## *Nos valeurs en quelques mots*

« La Cuisine de Margot – A emporter » s'inscrit dans les mêmes valeurs que celles que nous défendons depuis l'ouverture de La Villa Margot, à savoir les valeurs humaines propres à notre métier, mais également l'authenticité. Celle-ci passe par la qualité des produits, que nous privilégions, locaux (en priorité), bio (le plus possible), et provenant directement des éleveurs, producteurs, artisans de France, avec lesquels nous développons l'art du bon.

Cette proximité a un impact économique local et modestement, permet de limiter, un peu, l'emprunte carbone. Nous appliquons toutes ces valeurs citoyennes que nous inculquons à nos enfants au quotidien.



## *Notre fonctionnement*

« La Cuisine de Margot – A emporter » est disponible du jeudi au dimanche. Nous vous recommandons de passer votre commande au plus tard la veille.

Nos plats sont à consommer dans les 72h. Les retraits s'effectuent du jeudi midi au samedi midi.

Afin de respecter les normes sanitaires en vigueur et la distanciation sociale, des créneaux horaires vous seront communiqués pour le retrait de vos repas et nous vous accueillerons dans le respect des gestes barrières.

## *Pour nous contacter & commander :*

04 82 30 20 10 – [contact@lavillamargot.fr](mailto:contact@lavillamargot.fr)

La Villa Margot – 57 avenue Gambetta – 26100 Romans

Nos tarifs s'entendent TTC et à emporter



*La Villa Margot*

RESTAURANT // BAR & COCKTAILS // SALONS PRIVÉS