

**DESORMAIS C'EST VOUS QUI CHOISISSEZ !
SUR PLACE OU ... A EMPORTER
OPTEZ POUR LA FORMULE QUI VOUS SEDUIT...**

LA CARTE ET LES TARIFS A EMPORTER
du Mercredi 10 au Mardi 16 Juin 2020

UNE ENVIE AVANT ? ...

LE PRESSE DE SAUMONS AUX LEGUMES VERTS POSE SUR UNE PANACOTTA MOUTARDEE
12 €

LE CROUSTILLANT DE LOTTE, FENOUIL ROTIS, CONDIMENT PISTACHE
12 €

MELI MELO D'ASPERGES, DOUCEUR DE FOIE GRAS DE CANARD POUR TREMPÉ
15 €

LES PLATS

LE POISSON DU JOUR SUR UNE TATIN TOMATES-AUBERGINES ARROSE DE SAUCE SOJA
24 €

LA VOLAILLE SANS OS ROTI, TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD ET TARTINE GOURMANDE
24 €

LE PIGEON ENTIER (600 GR), FARCE AU FOIE GRAS, GRENAILLES AU FOUR
32 €

**LE POULET FERMIER ENTIER LABEL ROUGE (2KG) DE « LA FERME DES AGRUMES »,
GRENAILLES AU FOUR ET LEGUMES DE SAISON**
35 €

UNE ENVIE APRES ?

LE BABA AU SIROP VANILLE, FRUITS DU MOMENT, CREME CHANTILLY
7 €

UN RAFRAICHI DE FRAISE ET CREME GLACEE VANILLE A LA NOIX DE COCO
7 €

LES MENUS

DU MERCREDI 10 AU MARDI 16 JUIN 2020....

20 € PAR PERSONNE A EMPORTER

Mercredi 10 Juin 2020

*Tartelette Carotte, Oeuf Coulant
Le Poisson du Jour, Poireaux et Croûte Feuilletée
Clafoutis Cerise, Crème à la Pistache*

Jeudi 11 Juin 2020

*Tartare de Saumon, Epinards Citronnés
Le Carré de Porc Abotia, Poire et Riz Parfumé
Le Chocolat en Mousse*

Vendredi 12 Juin 2020

*Moelleux de Parmesan, Mesclun et Asperges Vertes
Poisson du Jour, Légumes Rôtis, Béarnaise à l'Aneth et Zestes de Citron
Croustillant de Poire, Parfum de Vanille*

Samedi 13 Juin 2020

*Céleri Rustique et Volaille
Le Veau Craquant, Champignons, Pommes de Terre, Jus Moutardé à l'Ancienne
Quelques Fruits, Quelques Crèmes...*

Lundi 15 Juin 2020

*Fenouil et Piquillos, Poisson Vinaigrette
Côtes d'Agneau au Romarin, Semoule et Billes de Tomates
Ile Flottante, Crème à la Fraise*

Mardi 16 Juin 2020

*Velouté de Céleri Servi Froid, Pain Perdu de Crustacés
Canelloni de Canard aux Petits Pois
Moelleux au Chocolat, Crème Chocolat*

COMME CHAQUE SEMAINE... LE MENU DES PETITS GOURMANDS 9 €

Poulet doré ou Poisson du jour doré / Chips Maison / Gâteau au Chocolat

**POUR PASSER VOTRE COMMANDE : Uniquement par sms au 06.11.25.40.79
au plus tard avant 11 H**

**POUR VENIR CHERCHER VOS PLATS AU RESTAURANT :
Lundi / Mardi / Mercredi de 11H30 à 13H30
Jeudi et Vendredi midi et soir
Samedi Uniquement le soir**

Nous vous demanderons de respecter les gestes barrières préconisés
et les heures de retrait de vos plats à emporter

Le chef prendra toutes les mesures de sécurité et d'hygiène pour la préparation de vos plats : prise de température deux fois par jour, masque, gants. Nous mettrons à votre disposition du gel hydroalcoolique.

TOUS NOS MENUS PEUVENT ETRE ADAPTES AUX VEGETARIENS

Tous nos menus sont préparés à base de produits frais. Pour la plus grande transparence, voici liste de nos fournisseurs

Fruits et Légumes	Girondin Primeur
Poissons	Vents et Marées
Poulet fermier Label Rouge	La Ferme des Agrumes
Confit de Canard IGP Périgord	Gdon
Pigeon	Gdon
Saumon	Fumoir Médocain
Asperges	Les Asperges de Coutin