

**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