

**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 17 au Mardi 23 Juin 2020**

**UNE ENVIE AVANT ? ...**

**LES CREVETTES FRICOTENT AVEC UN TARTE DE LEGUMES,  
VINAIGRETTE D'HUITRES DU PARC DE L'IMPERATRICE  
12 €**

**LES ASPERGES SUR UNE TARTINE GRILLEE AU BEURRE DE FOIE GRAS DE CANARD  
12 €**

**LES PLATS ....**

**LE MAIGRE ...L'AUBERGINE, COMME UN GRAND RAVIOLI  
PISTOU D'ANETH ET PARMESAN  
24 €**

**LE CARRE D'AGNEAU A LA CREME D'AIL, VERITABLE GRATIN DE POMMES DE TERRE  
24 €**

**LE MAGRET DE CANARD EN CROUTE, TRANCHE DE FOIE GRAS FRAIS,  
VERITABLE GRATIN DE POMMES DE TERRE  
29 €**

**UNE ENVIE APRES ? ....**

**LA VERITABLE TARTE TATIN, CREME FONTAINEBLEAU  
7 €**

**LE TOUT CHOCOLAT  
7 €**

**LE C(A)CAO DE FRAMBOISES ET CHANTILLY  
7 €**

# LES MENUS

## DU MERCREDI 17 AU MARDI 22 JUIN 2020....

**20 € PAR PERSONNE A EMPORTER**

### **Mercredi 17 Juin 2020**

*Flan d'Asperges et Œuf Haché  
Le Poisson du Jour, Semoule et Coulis de Piquillos  
Clafoutis Abricots, Croûtons de Pâte et Chantilly*

### **Jeudi 18 Juin 2020**

*Timbale de Saumon, Marinade d'Olive  
Le Veau Doré, Aubergines et Pommes de Terre Ecrasées  
Choux Caramélisé aux Fruits*

### **Vendredi 19 Juin 2020**

*Pain Perdu de Piquillos, Œuf Poché  
Le Poisson du Jour, Tarte Fine de Légumes, Vinaigrette d'Anchois  
Biscuit Nappé de Chocolat, Mousse Fromage Blanc*

### **Samedi 20 Juin 2020**

*Carpaccio de Légumes, Marinade de Saumon Fumé  
Le Cochon aux Carottes et Abricots  
Pannacotta aux Noix, Mousse Chocolat*

### **Lundi 22 Juin 2020**

*Salade Caesar Poisson Mariné  
Emincé de Canard, Aubergines et Fricassée de Carottes  
Moelleux aux Pommes et son Sorbet*

### **Mardi 23 Juin 2020**

*Gaspacho de Tomates, Pain Perdu de Petits Pois et Chèvre  
Blanc de Volaille, Pommes de Terre Dorées, Jus Gourmand  
Charlotte aux Fraises et son Coulis*

**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