

**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