

**ENVIE DE PROFITER DE NOTRE TERRASSE....**

**RESERVEZ VOTRE TABLE POUR UN REPAS SUR PLACE**

**VOUS RECEVEZ... VOUS PREFEREZ DINER CHEZ VOUS....**

**COMMANDEZ A LA CARTE OU LE MENU DU JOUR DE VOTRE CHOIX !**

**EN FAIT .... C'EST VOUS QUI CHOISISSEZ ! ....**

**LA CARTE ET LES TARIFS A EMPORTER**

**du Mercredi 24 au Mardi 30 Juin 2020**

**UNE ENVIE AVANT ? ...**

**LANGOUSTINES ROTIES, ŒUF MOLLET ET CHARLOTTE D'AUBERGINE**

**12 €**

**NOIX DE SAINT JACQUES A LA SEMOULE ARTISANALE, MENTHE FRAICHE ET CITRON CONFIT**

**12 €**

**LES PLATS ....**

**LA VOLAILLE FERMIERE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD, CHAMPIGNONS MIJOTES ET ASPERGES VERTES**

**24 €**

**LE FILET DE POISSON DU MOMENT, ARTICHAUTS A LA BARIGOULE**

**24 €**

**LE MAGRET DE CANARD EN CROUTE, TRANCHE DE FOIE GRAS FRAIS,**

**VERITABLE GRATIN DE POMMES DE TERRE**

**29 €**

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

**TARTE MARA DES BOIS, PISTACHE D'IRAN**

**7 €**

**MILLEFEUILLE FRAISE- FRAMBOISE**

**7 €**

**LE TOUT CHOCOLAT**

**7 €**

# LES MENUS

## DU MERCREDI 24 AU MARDI 30 JUIN 2020....

**20 € PAR PERSONNE A EMPORTER**

### *Mercredi 24 Juin 2020*

*Moelleux aux Champignons, Vinaigrette Persil et Radis Croquants  
Le Poisson du Jour, Tomate Rôtie, Semoule au Basilic  
Tarte aux Pommes Dorées, Fontainebleau*

### *Jeudi 25 Juin 2020*

*Tarte Aubergine et Parfum de Crevettes  
l'Agneau Rôti, Légumes et Quinoa  
Panacotta aux Noix et Abricots*

### *Vendredi 26 Juin 2020*

*Légumes de Saison sur une Pâte Croquante, Crème Fouettée d'Avocat  
Le Poisson du Jour, Céleri Parfumé de Saumon Fumé en Croûte  
Pâte Feuilletée, Poire et Crème Caramélisée*

### *Samedi 27 Juin 2020*

*Tartelette d'Avocat, Rillettes de Crabe  
Aiguillettes de Volaille au Citron, Polenta et Jus Corsé  
Ile Flottante, Coulis de Fraises*

### *Lundi 29 Juin 2020*

*Soupe Froide de Petits Pois, Epinards et Œuf Poché  
Lomo aux Oignons Doux Confits, Pommes de Terre Dorées  
Financier Pistache, Mousse Framboises*

### *Mardi 30 Juin 2020*

*Timbale de Poissons, Crème Fouettée au Curry  
Emincé de Bœuf aux Echalotes, Pommes de Terre Carottes  
Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise*

**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 le jour avant 11 H**

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