



*Le Mas des Cigras - La Table du Verger
Sylvie et Alain Davi*

La Table du Verger

Nous vous souhaitons la bienvenue à la Table du Verger où nous sommes heureux de vous accueillir pour le repas.

Depuis sa création, nous avons choisi de vous offrir des produits en grande partie issus de l'agriculture biologique.

Ce choix du bio est non pour suivre la mode, mais pour respecter l'environnement, la condition de vie des animaux et surtout pour retrouver le goût des bonnes choses.

Nous espérons vous faire passer un agréable moment dans notre maison.

Menu déjeuner en semaine le midi hors jours fériés: 22 €

Menu du Verger ou menu demi-pension : 30 €

Menu des Aigras avec choix : 38 €

Menu de Manon : 55 €

Menu enfant (- de 10 ans) :

1 plat poisson ou viande et garniture + 1 dessert 16 €

Carte : tous les plats proposés peuvent être servis à la carte

- Restaurant non fumeur (none smoking restaurant)

- Heures de la dernière commande : 13h30 et 21h

*- * Produits issus de l'agriculture biologique * Organic farm Produce*

- Note cuisine est élaborée à base de produits frais et nos viandes bovines sont d'origine Français.

(Our food is prepared with fresh ingredients and our beef is of French origin)

Menu Déjeuner 22 €

(Lunch menu)

(Servi du lundi au vendredi sauf jours fériés)

(Served from Monday to Friday except holidays)

Une entrée, un plat, dessert du jour

(An appetizer, a main course, dessert of the day)

Menu du Verger 30 €

ou

Menu demi-pension – Half board menu

Ravioles de Royan, crème légère au basilic

(Small squares of ravioli with fresh cheese and light whipped cream with basil)

oOo

Emincé de magret de canard rôti au miel et fines épices

(Thinly sliced filet of duck roasted with homey and delicate spices)

oOo

Dessert du jour

(Dessert of the day)

Fromage : supplément menus 5 €

(Cheese extra 5 €)

Menu des Pigras 38 €

Suggestion : entrées ou plats du menu **Truffe** (Supplément menu 15 €)
(Suggestion: Truffle menu appetizer or main course (Extra: 15 €))

Au choix :

- **Ravioles de saumon label rouge, fumé maison, crème à l'aneth**
(Home made Label Rouge smoked salmon with dill cream)
- **Fleur de noix de saint jacques et sa crème au caviar d'Aquitaine** (Supplément menu 10 €)
(Sea scallops with a cream of French caviar (Extra : 10 €))
- **Assortiment de sushi allégés maison multi - sauces**
(Assorted house sushi lightened with various sauces)
- **Assiette de charcuterie Ibérico et sa salade d'herbes fraîches**
(Medley of Spanish ham and sausage with a fresh herbs salad)
- **Foie gras de canard poêlé au pop corn caramélisé aux épices et réduction citron**
(Supplément menu 7 €)(Pan-fried "Foie gras" with spicy caramelized pop corn and lemon reduction (Extra : 7 €))

Au choix :

- **Filet de daurade* bio rôti, écrasé de topinambours* au cerfeuil**
(Organic sea bream fillet roasted, crushed Jerusalem artichoke with chervil)
- **Wok de lotte aux petits légumes* et saveurs* bio d'Asie**
(Wok monkfish with vegetables and organic Asian flavors)
- **Tranche de gigot d'agneau* bio cuit 7 heures**
(Slice of organic leg of lamb cooked 7 hours)
- **Emincé de carré de veau rôti au gingembre* et citron***
(Sliced roast rack of veal with ginger and lemon)
- **Pluma Iberico à la plancha et sa sauce cacahuète pimentée**
(Pluma Iberico a la plancha and spicy peanut sauce)
- **Assiette végétalienne* (légumes du moment à l'huile d'olive)**
(Vegan plate: market vegetables in olive oil)

~~~~~  
**Fromages** : Assiette de fromages frais et affinés - (Assortment of cheese)  
~~~~~

Au choix, à commander en début de repas

- **Mille-feuille maison, crème Chiboust à la vanille**
(Mille-feuille home, with vanilla cream Chiboust)
- **Brochette d'ananas rôtis et sa mousse pina-colada**
(Skewer roasted pineapple with pina-colada mousse)
- **Fraîcheur au chocolat* (brownies et crème au chocolat), crème anglaise à la cardamome**
(Fresh organic chocolate cake (brownies and chocolate cream) , custard with cardamom)
- **Assortiment de glaces* et sorbets* bio et ses fruits* du moment**
(Selection of organic ice creams and sorbets with seasonal fruits)
- **Assiette gourmande** (supplément menu 5 €) (Assortment of our desserts (Extra : 5 €))

Carte

Entrées :

- **Entrée du menu du Verger** 15 €
(First course of Menu du Verger)
- **Ravioles de saumon label rouge, fumé maison, crème à l'aneth** 23 €
(Home made Label Rouge smoked salmon with dill cream)
- **Fleur de noix de saint jacques et sa crème au caviar d'Aquitaine** 30 €
(Sea scallops with a cream of French caviar)
- **Assortiment de sushi allégés maison multi – sauces** 25 €
(Assorted house sushi lightened with various sauces)
- **Assiette de charcuterie Ibérico et sa salade d'herbes fraîches** 20 €
(Medley of Spanish ham and sausage with a fresh herbs salad)
- **Foie gras de canard poêlé au pop corn caramélisé aux épices et réduction citron** 28 €
(Pan-fried "foie gras" with spicy caramelized pop corn and lemon reduction)
- **Velouté de topinambours*, crème légère à la truffe** 28 €
(Creamy soup with Jerusalem artichokes and truffles)
- **Salade de pommes de terre rattes servies tièdes aux truffes et carpaccio de foie gras** 30 €
(Tepid potatoes salad with truffles and foie gras)

Poissons :

- **Filet de daurade* bio rôti, écrasé de topinambours* au cerfeuil** 26 €
(Organic sea bream fillet roasted, crushed Jerusalem artichoke with chervil)
- **Wok de lotte aux petits légumes* et saveurs* bio d'Asie** 28 €
(Wok monkfish with vegetables and organic Asian flavours)

Viandes :

- **Plat du menu du Verger** 18 €
(Main course of menu du Verger)
- **Tranche de gigot d'agneau* bio cuit 7 heures** 25 €
(Slice of organic leg of lamb cooked 7 hours)
- **Emincé de carré de veau rôti au gingembre* et citron*** 28 €
(Sliced roast rack of veal with ginger and lemon)
- **Pluma Iberico à la plancha et sa sauce cacahuète pimentée** 28 €
(Pluma Iberico a la plancha and spicy peanut sauce)
- **Pigeonneau rôti aux topinambours* et morilles** 30 €
(Roasted squab with Jerusalem artichokes and morels)
- **Carré de veau contisé aux truffes** 35 €
(Roasted rack of veal with truffles)
- **Assiette végétalienne* (légumes du moment à l'huile d'olive)** 18 €
(Vegan plate: market vegetables in olive oil)

Fromages :

- **Faisselle salée ou sucrée** (Salty or sweet cheese strainer) 5 €
- **Chèvre frais de mon voisin à l'huile d'olive ou au miel de lavande** 5 €
(Fresh Goat cheese of my neighbour in the olive oil or in the honey of lavender)
- **Assiette de fromages frais et affinés** (Assortment of cheese) 10 €

Desserts maison à commander en début de repas 10 €

- **Mille-feuille maison, crème Chiboust à la vanille**
(Mille-feuille home, with vanilla cream Chiboust)
 - **Brochette d'ananas rôtis et sa mousse pina-colada**
(Skewer roasted pineapple with pina-colada mousse)
 - **Fraîcheur au chocolat* (brownies et crème au chocolat), crème anglaise à la cardamome**
(Fresh organic chocolate cake (brownies and chocolate cream) , custard with cardamom)
 - **Assortiment de glaces* et sorbets* bio et ses fruits* du moment**
(Selection of organic ice creams and sorbets with seasonal fruits)
-
- **Assiette gourmande** (Assortment of our desserts) 15 €

Menu Manon 55 € par personne

Pour l'ensemble des convives de la table (*For all the dinner guests of the table*)

Foie gras de canard poêlé au pop corn caramélisé aux épices et réduction citron
(Pan-fried "foie gras" with spicy caramelized pop corn and lemon reduction)

Fleur de noix de saint jacques et sa crème au caviar d'Aquitaine
(Sea scallops with a cream of French caviar)

Pigeonneau rôti aux topinambours* et morilles
(Roasted squab with Jerusalem artichokes and morels)

Fromage

(Assortment of cheese)

Assiette gourmande

(Assortment of our desserts)

Menu Truffe à 70 € par personne

Salade de pommes de terre rattes servies tièdes aux truffes et carpaccio de foie gras
(Tepid potatoes salad with truffles and foie gras)

Velouté de topinambours*, crème légère à la truffe
(Creamy soup with Jerusalem artichokes and truffles)

Carré de veau contisé aux truffes
(Roasted rack of veal with truffles)

Brie de Meaux mariné aux truffes
(Brie de Meaux with truffles)

Marquise maison choco-truffe
(Iced creamy chocolate and truffle dessert)



