



## Le Mas des Aigras – La Table du Verger Sylvie & Alain Davi

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 : **32 € composer votre menu en fonction de votre plat principal**

Menu des Aigras avec choix : **40 € composez votre menu en fonction de votre plat principal**

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

Enfant (- de 10 ans) :  **$\frac{1}{2}$  portion =  $\frac{1}{2}$  tarif prix carte**

- **Restaurant non-fumeur (non-smoking restaurant)**
- **Heures de la dernière commande : 13h30 et 21h**
- **\* Produits issus de l'agriculture biologique \* Organic farm products**

- **A NOTER :** Les plats sont susceptibles de contenir des traces d'un ou plusieurs allergènes, nous nous tenons à votre disposition pour trouver le plat qui vous conviendra. **(NOTE: The dishes may contain traces of one or more allergens, we are at your disposal to find the dishes that suits you)**

- Notre cuisine est élaborée à base de produits frais, tous les plats sont «Fait Maison» et nos viandes bovines sont d'origine Française. **(Our food is prepared with Fresh ingredients and our beef is of French origin)**



Tous les plats sont « Fait Maison » sauf les glaces.

*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)**

## Carte

- *Menu du Verger* 32 € Une entrée, un plat, fromage ou dessert ☰

- *Menu des Pigras* 40 € Une entrée, un plat, fromage ou dessert ☰

Fromage : supplément menu : 8 €

Composer votre menu en fonction de votre plat principal 32 € ou 40 €

### Entrées :

	Menus	/	Carte
- Terrine de campagne maison aux ris d'agneau en salade (Homemade country terrine with sweetbreads in salad)			18 €
- Fleur de noix de saint jacques au caviar d'Aquitaine (Sea scallops with French caviar)	supplément menus : 10 €		30 €
- Panna cotta au fenouil et crevettes bio rôties aux saveurs asiatiques (Panna cotta with fennel and roasted organic shrimps with Asian flavours)			18 €
- Ravioles de fromage de chèvre, tomates au basilic et copeaux de jambon cru Italien (Organic goat cheese ravioli with basil and Serrano raw ham chips)			18 €
- Foie gras de canard fermier poêlé aux figes, sauce au citron (Farmhouse pan-fried duck foie Gras with figs and lemon sauce)	supplément menus : 8 €		30 €

### Plats :

	Menus	/	Carte
- Suggestion du chef : Le poisson du jour, la recette du jour (Chef's tip: The day fish, the day recipe)	40 €		28 €
- Pièce de bœuf à la plancha, sauce cacahuètes et curry vert (Piece of roast beef grilled, peanut sauce with green curry)	40 €		28 €
- Pavé de saumon bio fumé maison, crème à l'aneth (Homemade organic smoked salmon with dill cream)	32 €		20 €
- Suprême de pintade farci à la brousse et au basilic (Stuffed and roasted guinea fowl with fresh cheese and basil)	32 €		20 €

### Fromage ou dessert : à commander en début de repas

- Assiette de fromages frais et affinés (Assortment of fresh and refined cheese)			15 €
- faisselle salée ou sucrée (Salty or sweet cheese strainer)			7 €
- Tarte maison aux poires caramélisées, saveurs d'amande (Homemade pie with caramelized pears, almond flavours)			12 €
- Biscuit Opéra maison, sauce au chocolat et glace chocolat bio (Homemade Biscuit Opera, chocolate sauce and chocolate organic ice cream)			12 €
- Cheesecake au chocolat blanc, croustillant praliné et coulis de fruits (White chocolate cheesecake, crunchy praline and fruit coulis)			12 €

Liste des allergènes	Exclusions
<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose</li> <li>• Maltodextrines à base de blé</li> <li>• Sirops de glucose à base d'orge</li> <li>• Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.</li> </ul>
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	
<b>Oeufs</b> et produits à base d'oeufs	
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	
<b>Soja</b> et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile et la graisse de soja entièrement raffinées</li> <li>• Tocophérols mixtes naturels</li> <li>• Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja</li> <li>• Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja</li> </ul>
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole</li> <li>• Lactitol</li> </ul>
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	