



( *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 suivant l'indication (\*)*

*Menu des Aigras avec choix : 40 € composez votre menu suivant l'indication (\*)*

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

*Enfant (- de 10 ans) : - 50% du 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 Français. **(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, dessert 

*Menu des Pigras (\*) 40 €* Une entrée, un plat, un dessert 

Fromage : supplément menu : 8 €

	Menus	/	Carte
<b>Entrées :</b>			
- Velouté de patate douce crème de morue et citron vert (Sweet potato soup with cod cream and lime)	* / *		15 €
- Poêlée de crevettes* bio, purée d'avocat et cubes de mangue (Pan-fried organic shrimp*, avocado purée and mango cubes)	* / *		18 €
- Fleur de noix de saint jacques au caviar d'Aquitaine (Sea scallops with French caviar)		supplément menu : 10 €	30 €
- Tartes de boudin Basque réduction de cidre* bio (Black pudding pie reduction of organic cider*)	* / *		18 €
- Foie gras de canard fermier poêlé Choc'orange* (Farmhouse seared duck foie Gras with dark chocolate and orange*)		supplément menu : 8 €	30 €
<b>Plats :</b>			
- Pavé de Cabillaud rôti, céleri en rémoulade (Roasted cod steak, celery in remoulade)	32 €		19 €
- Suggestion du chef : Le poisson du jour, la recette du jour (Chef's tip: The day fish, the day recipe)	40 €		28 €
- Suprême et cuisse de volaille* bio fumée maison, jus au thym (Organic filleted breast and poultry leg* homemade smoke, thyme juice)	40 €		28 €
- Effiloché d'épaule d'agneau confite aux saveurs Marocaines (Frayed shoulder of lamb confit with Moroccan flavors)	32 €		19 €
- Cannelloni de lièvre sauce civet vin rouge, pruneaux à la crème (Hare cannelloni with red wine civet sauce, prunes with cream)	40 €		28 €
- Couscous de légumes du moment au tofu* au piment d'Espelette (Vegan plate: Vegetable couscous with organic Espelette pepper tofu*)	* / *		19 €
- Assiette de fromages frais et affinés - faisselle salée ou sucrée (Assortment of cheese or Salty - sweet cheese strainer)	* / *		15 € - 7 €
- Ananas caramélisé crème prise au poivre Timut (Caramelized pineapple cream pie with pepper Timut)	* / *		12 €
- Coque au chocolat noir surprise au fruit de la passion (Dark chocolate shell, surprise with passion fruit)	* / *		12 €
- Soufflé au chocolat et son sorbet* bio (Chocolate soufflé and organic sorbet*)	* / *		12 €
- Mont Blanc meringue, crème de marron, glace vanille et crème fouettée (Mont Blanc meringue, chestnut cream, vanilla ice and whipped cream)	* / *		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	