



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) : - 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 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
- Pressé de lapin aux petits légumes et sarriette (Pressed rabbit with vegetables and savory)			18 €
- Risotto crémeux au parmesan et artichauts en barigoule (Creamy risotto with parmesan cheese and artichokes)			18 €
- Fleur de noix de saint jacques au caviar d'Aquitaine (Sea scallops with French caviar)	supplément menus : 10 €		30 €
- Terrine impériale de lotte maison, mousseline au gingembre (Imperial monkfish terrine with ginger muslin)			18 €
- Foie gras de canard fermier poêlé Choc'orange* (Farmhouse seared duck foie Gras with dark chocolate and orange*)	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 €
- Ballottine de saumon, purée de petits pois, beurre blanc (Stuffed and roasted guinea fowl breast, organic crozets, smoked tea sauce)	32 €		20 €
- Suprême de pintade farci et rôti, crozets bio, sauce au thé fumé (Stuffed and roasted guinea fowl breast, organic crozets, smoked tea sauce)	32 €		20 €
- Emincé de filet de canette à la plancha, saveur de Saké (Sliced duckling fillet roasted, Sake flavor)	40 €		28 €

Fromage ou dessert :

- Assiette de fromages frais et affinés ou faisselle salée ou sucrée (Assortment of cheese or Salty or sweet cheese strainer)	15 € - 7 €		
- Baba maison au rhum brun, crème vanillée (Homemade baba with brown rum, vanilla cream)			12 €
- Duo de pots de crèmes chocolat-pistache, madeleine à l'épeautre (Duo pots of chocolate-pistachio creams, madeleine spelled)			12 €
- Pavlova aux fruits exotiques et son sorbet du moment (Pavlova with exotic fruit sorbet of the moment)			12 €

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