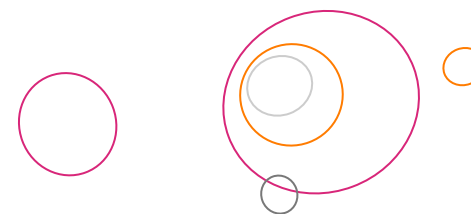


www.aubergedebardigues.com



À LA BOUTIK...

Autour du vin

Coffret de vins 2/3 bouteilles au choix	
Carafe à décanter	39 €
Carte viticole française	29 €
Ice bag	7.8 €

Chocolat Cluizel

Galets 125 g	8 €
Galets 200 g	13 €

Des cadeaux à manger signé

« Auberge de Bardigues »

Bon Cadeau & Panier gourmand

CAMILLE, CIRIL & FABIEN

tél. 05 63 39 05 58

www.aubergedebardigues.com

OUVERT

DU MARDI AU DIMANCHE MIDI

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

EXPOSITION : Isabelle ALIBERT-GUELFY

Techniques mixtes : colle-plâtre, collage, marouflage, gouache, acrylique, huile, pâte à papier.



C'est Odilon Redon, peintre Bordelais qui m'a donné ma première inspiration picturale, j'ai par la suite diversifié les styles voulant pousser plus loin la pointe du pinceau.....

Très vite j'ai senti la "magie" du lâcher-prise et mes recherches s'orientent désormais dans le travail de la matière plus propice à mon graphisme.

Faire chanter la couleur, de la terre à l'éther est le sens de mon expression.

Le Petit Prince (80 * 60) 300 €

Réminiscence (75 * 61) 400 €

Onirisme (80 * 55) 250 €

Bleu-Gris (67 * 59) 300 €

« les ginestous »82210 Caumont Tél 05 63 94 89 55

saveurs d'ici & d'ailleurs

C' EST LE CHEF

QUI DÉCIDE ...

MENU DÉGUSTATION EN 6 TEMPS

49 €

... LE SOMMELIER

AUSSI !!

... AVEC 4 VERRES DE VIN 62 €

RETOUR DU MARCHÉ

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + 1/4 VIN OFFERT

17.50 €

FORMULE 2 PLATS + 1 VERRE DE VIN

13.50 €

Piquillos farci au thon & salsa verde

Suprême de volaille, risotto aux fruits secs

Camaïeu glacé aux pruneaux

Chaque semaine, un nouveau menu

**Retour du marché pour déjeuner,
du mardi au samedi** (hors jours fériés)

ENTRÉES

NOIX DE ST JACQUES

huîtres et crosnes, infusée dans une soupe de lentilles parfumée au curry + 2 €

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT Confiture d' oignon au vin de Thermes

GAMBAS À LA PLANCHA

Pois chiches écrasés, lard di colonnata & vierge d' agrumes à la coriandre

PLATS

SOURIS D' AGNEAU CONFITE

laquée au miel & ragoût de légumes

FAISAN : suprême rôti & cuisse en chartreuse

POISSON DU MARCHÉ

LE CHEF VOUS PROPOSE AUJOURD' HUI...

DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGE 3 sélections

MOELLEUX FONDANT AU CHOCOLAT GRAND CRU CLUIZEL

soupe de chocolat à la fève de tonka

POIRE ENTIÈRE POCHÉE À LA VANILLE

biscuit façon bourdaloue aux éclats de caramel

GÂTEAU DE PATATE DOUCE choco-passion & sorbet coco

PIROGUE GLACÉE Assortiment de sorbets ou glaces

LA GRANDE DÉGUSTATION

pour goûter tous les desserts !! + 3 €

entrée + plat
+ plateau de fromage
+ dessert
38 €

entrée
+ plat
+ dessert
30.50 €

entrée + plat
ou plat + dessert
25.50 €

SAUBERAGE
MÉDICALE



SAUBERAGE
MÉDICALE