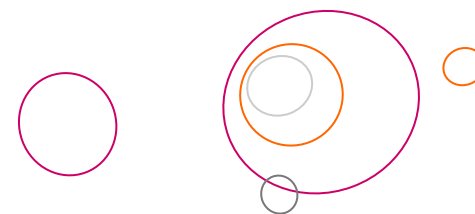
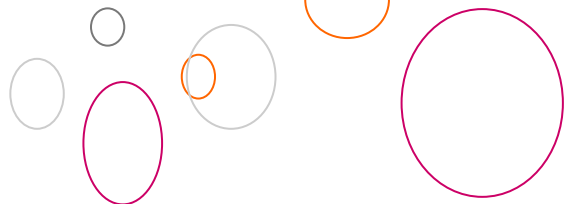


www.aubergedebardigues.com



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

s a v e u r s d i c i & d a i l l e u r s

C' EST LE CHEF

QUI DÉCIDE ...

MENU DÉGUSTATION EN 6 TEMPS

49 €

... LE SOMMELIER

AUSSI !!

... AVEC 4 VERRES DE VIN 62 €

ET TOUJOURS

EN SEMAINE...

HORS JOURS FÉRIÉS

TABLE D' HÔTES

MENU À 17.50 €

DU MARDI AU SAMEDI

AU DÉJEUNER

ENTRÉES

NOIX DE ST JACQUES

Bouillon citronnelle-lait de coco & feuilles de combawa + 2,5 €

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Confiture d' oignon au vin de Thermes & crème de cassis

GAMBAS À LA PLANCHA

Crèmeux de pois chiches, lard di colonnata & vierge d' agrumes à la coriandre

**entrée + plat
+ plateau de fromage
+ dessert
38 €**

PLATS

RIS DE VEAU* : grémolata, pulpe de topinambours & scorsonère

POISSON DU MARCHÉ céleri rave au lard & crème d' ail

CARRÉ D' AGNEAU, risotto au citron confit, caprons & piquillos,

LE CHEF VOUS PROPOSE ...

* origine Allemagne

**entrée
+ plat
+ dessert
30.50 €**

DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGE 3 sélections

MOELLEUX FONDANT AU CHOCOLAT GRAND CRU CLUIZEL

soupe de chocolat à la fève de tonka & noix de macadamia

GASPACHO D' ANANAS

financier pistache, sorbet fromage blanc & dentelle framboise

AGRUMES: clémentines en tartelette, pulpe & confit de kumquats, sorbet citron vert

PIROGUE GLACÉE Assortiment de sorbets ou glaces

LA GRANDE DÉGUSTATION

pour goûter tous les desserts !! + 3 €

**entrée + plat
ou plat + dessert
25.50 €**

MAUBERGE
BANDIQUES



MAUBERGE
BANDIQUES