

# La Table du Marais « chez vous »

du Vendredi 23 au Samedi 24 Avril 2021.

- Tartare de Saumon d'Ecosse aux Fraises. 15€
- Médaillon de Foie Gras de Canard mi-cuit « vapeur », Chutney d'Oignons et Pruneaux. 15€

~~~~~

- Aiguillettes de Magret de Canard Lardées à la Moutarde, Pommes de Terre Grenailles. 18€
- Brochette de Noix de St Jacques et Petits Légumes, Huile vierge Herbes fraîches et Citron. 19€

~~~~~

- Crumble de Rhubarbe parfumé à la Vanille. 6€
- Mousse Chocolat blanc et Framboises. 6€

## Sélection de vins :

Bourgogne blanc :

- AOC Château de Fuissé  
Tête de Cru - Vincent : 48 €

Vallée de la Loire :

- AOC Sancerre Blanc  
Henri Bourgeois : 35 €

Bourgogne Rouge :

- AOC Auxey Duresses  
Agnès Paquet : 65 €

Alsace AOC :

- Pinot Noir Vieilli en Fût de Chêne  
Domaine Barthel : 30 €

*Commande de préférence 48h avant.*

*Tél : 03 22 46 17 44 ou [www.latabledumarais.fr](http://www.latabledumarais.fr)*

*Livraison possible pour les Entreprises le midi en semaine.*

*Retrait au restaurant le vendredi de 11h à 17h30.*

*Le Samedi de 10h à 12h.*

*472, Chaussée Jules Ferry à Amiens*

*Livraison à domicile à partir de 40€*

*Forfait livraison : Amiens et Amiens Métropole : 5 € Sinon nous contacter !*