

## Oyez Oyez le Menu

Dimanche 5 août Les Cars, à partir de 12h,  
dans le cadre du Festival des Carrioles

en présence et en l'honneur du Roi Richard Cœur de  
Lion, de ses Fauconniers et du Consul de la Commune

- \* Velouté glacé de courgettes et petit craquant de pain avec  
ses pousses de moutarde japonaise
  - \* Marbré de tomates colorées, fromage frais relevé,  
mesclun et pistou Carnésien
  - \* Veau façon « Marengo », pomme de terre en robe des  
champs, crème montée aux herbes du potager.
  - \* Tarte fine aux fruits de saison et son coulis de fruits  
frais
- \* café compris

Adulte ; 16 euros - jeunes (jusqu'à 12 ans) 10 euros

Réservation obligatoire

Repas confectionné par le restaurant « Le Simone » uniquement avec les produits des producteurs locaux.

- Pour les légumes et aromates : Julien Roujolle maraîcher en agriculture biologique aux Cars
- Pour les produits laitiers (fromage et crème fraîche) : Martin François, éleveur laitier en agriculture biologique à Flavignac
- Pour la viande : Marie Garrigou, éleveur aux cars (ferme en conversion vers l'agriculture biologique)
- Pour le pain : Charlotte Berthou, paysanne boulangère en agriculture biologique à Flavignac
- Pour les fruits : nous ferons le tour de nos jardins !!!
- Pour le café : café du commerce équitable (Max Bavelaar) de chez Artisans du monde  
pourquoi pas ; venir costumé ! venir avec son canif et sa cuillère en bois !

Réservation obligatoire au 06 81 226 226