

## Les Paradis perdus!

Il est six heures au clocher de l'église  
Dans le square les fleurs poétisent  
Une fille va sortir du restaurant  
Comme chaque samedi je l'attends  
Elle me sourit  
Il faudrait que je lui parle  
A tout prix

Je lui ferai les plats bleus  
Les plats qu'on fait avec les yeux  
Parler me semble ridicule  
Je m'élançe et puis je recule  
Devant un covid inutile  
Qui briserait l'instant fragile  
D'une rencontre  
D'une rencontre

Librement inspiré des mots bleus de Christophe

Dans un souci d'organisation, les Commandes seront à passer avant jeudi soir 18h et retirées le samedi soir entre 16h et 18h30. Pour respecter les consignes de sécurité sanitaire ainsi que pour éviter tout contacts et nous permettre la désinfection de quelques éléments stratégiques, nous vous indiquerons l'heure exacte de retrait lors de votre commande. Commande par mail à [compta@restaurant-edem.com](mailto:compta@restaurant-edem.com) ou SMS au 06 80 85 60 51 uniquement.

Menu complet (apéritifs/entrée/plat/dessert) : 25 euros/portion

Sablés et feuilletés apéritifs : 2.5 euros/portion

Entrée : 10 euros/portion

Plats : 12 euros/portion

Dessert : 4.5 euros/portion

Samedi 2 mai

Pâté croûte de ris de veau, volaille et vin jaune

Paleron de bœuf et foie gras poêlé, carottes nouvelles braisées au cumin

Baba au rhum arrangé à la fraise, chantilly citronnée et quelques agrumes

Samedi 9 mai

Dodine de truite aux écrevisses, mayonnaise aux agrumes

Viennoise de pigeons à la mélisse, navets nouveaux aux agrumes, pommes cocotte

Fraisier

Samedi 16 mai

Verrine de haddock et curry, carpaccio de radis

Volaille noire de Bourgogne aux morilles, fricassée de légumes printaniers

Saint Honoré à la vanille de Madagascar

Samedi 23 mai

Ballotine de canard aux figues

Composé de cochon aux pruneaux d'Agen, purée de rattes et oignons rôtis

Millefeuille aux fraises et cassis de la ferme fruitières, crème légère aux pistaches

Samedi 30 mai

Terrine de rouget et soupe de roche au basilic

Quasi de veau rôti à la sauge, tian de légumes

Tarte à la rhubarbe et aux fraises

## Rôtisserie au feu de bois

Uniquement les

Dimanche 3 mai (à commander avant le jeudi 30 à 12h).

Dimanche 10 mai (à commander avant le jeudi 7 à 12h).

Jeudi 21 mai (à commander avant le lundi 18 à 12h).

Le coquelet (+ou- 650gr) + Pommes de terre aux épices douces pour 2 personnes	12 euros
La volaille noire de Bourgogne (+ou- 1500gr) + Pommes de terre aux épices douces pour 4 personnes	24 euros
Verrine de panna cotta citron/vanille, salade de fraises.	4 euros

## La carte des gourmandises

Pour vos apéritifs (sur commande) : Filet de truite du Jura fumée et conditionnée sous vide. 60 euros le KG

Pour accompagner votre café (ou pas) :

Tablettes de chocolat (90g/5euros)

-  Blanc 29%
-  Blanc et cranberries
-  Blanc et fruits secs
-  Lait 35%
-  Lait et oranges confites
-  Lait et fruits secs
-  Noir 70%
-  Noir et oranges confites
-  Noir et fruits secs

Orangettes 8euros les 100g

Amandes et noisettes enrobées de chocolat 8 euros les 100g

Rochers praliné lait ou noir 8 euros les 100g

Canelés Bordelais 2 euros pièce

Glaces de la Fabrique Givrée 12 euros le pot de 600ml

-  Marron d'Ardèche
-  Caramel fleur de sel
-  Litchi et baie roses
-  Poire williams
-  Citron hibiscus
-  Pêche de vigne