**Menu Campagne**

**Pâté de campagne**

****

**Magret et aiguillettes à la planche**

(accompagné de frites et/ou salade et/ou piperade)

****

**Au choix**

**Fromage de brebis avec confiture de cerise**

 **Nos 3 gâteaux** (Clafoutis, Cake au citron et Fondant au chocolat)

** Dessert « du moment »**

**Glaces et Sorbets** (2 boules au choix)

**20 €**

 **Menu Albret**

**Au choix**

**Plateau de pâtés**

 **Soupe**

 **Entrée « du moment »**

****

**Au choix**

 **Magret et aiguillettes à la planche**

**Agneau de la ferme** (selon disponibilité)

**Confit de canard**

(accompagné de frites et/ou salade et/ou piperade)

**Cassoulet**

 **Plat « du moment »**

****

**Au choix**

**Fromage de brebis avec confiture de cerise**

**Nos 3 gâteaux** (Clafoutis, Cake au citron et Fondant au chocolat)

**Dessert « du moment »**

 **Glaces et Sorbets** (2 boules au choix)

**25 €**

**Le menu enfant – 12 ans**

**Pâté de campagne, aiguillettes/frites,**

**Glace ou Crème dessert**

**9.50 €**

**Pour les enfants de – de 3 ans**

 **le couvert + glace ou crème dessert 3 €**

**Menu des Contes**

**Au choix**

**Foie gras mi-cuit de canard**

 **Salade Gasconne**

****

**Au choix**

 **Magret et aiguillettes à la planche**

**Agneau de la ferme** (selon disponibilité)

**Confit de canard**

(accompagné de frites et/ou salade et/ou piperade)

 **Cassoulet**

 **Plat « du moment »**

****

**Au choix**

**Fromage de brebis avec confiture de cerise**

** Nos 3 gâteaux** (Clafoutis, Cake au citron et Fondant au chocolat)

**Dessert « du moment »**

**Glaces et Sorbets.**

**28 €**

**Les Suppléments…**

Fromage de brebis à la confiture de cerise

Confiture d’oignons

****

La hausse de nos prix cette année est due principalement à la grippe aviaire et également à l’inflation économique. Nous recherchons toujours des produits de la meilleure qualité possible.

La sécheresse a causé de grosses difficultés sur notre troupeau et la natalité a été beaucoup plus faible cette année. Il y aura donc peu d’agneau de disponible.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

Nous confectionnons nous même tous nos plats, ici dans notre auberge ou dans notre conserverie à Poudenas, hormis les glaces et les sorbets : **Benoit de la Lune** artisan glacier à Villeneuve-sur-Lot) et le fromage de brebis (AOP Ossau Iraty). Les canards sont certifiés IGP sud-ouest, les agneaux naissent et sont élevés sur notre ferme. Les légumes et fruits viennent principalement de chez **Pascal et Nathalie Munari** (Nérac), **Bastien Billat** (Montesquieu), **Prukibio** (Nérac) et **Michel Dilay** (Espiens).

N’hésitez pas à demander la liste des produits allergènes contenus dans nos plats.

Pour les personnes qui ne désirent pas manger de viande en plat principal, il est possible de demander une omelette d’œufs bios et néracais (Earl Thival) à la place (- 3 € sur le menu).

**2.50 €**

**1.50 €**