

LES MENUS COMPLETS

Menu Campagne

Pâté de campagne



Magret à la planche

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



Fromage de brebis avec confiture de cerise

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

ou dessert « du moment »

19,50 €



Menu Albret

Plateau de pâtés

ou Soupe

ou Entrée « du moment »



Magret à la planche

ou Agneau de la ferme

ou Confit de canard

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

ou Cassoulet

ou plat « du moment »



Fromage de brebis avec confiture de cerise

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

ou dessert « du moment »

ou Glaces et Sorbets (2 boules au choix)

23,50 €



Menu des Contes

Foie gras mi-cuit de canard
ou Salade Gasconne



Magret à la planche
ou Agneau de la ferme
ou Confit de canard
ou Cassoulet
ou plat « du moment »



Fromage de brebis avec confiture de cerise
ou Nos 3 gâteaux (Clafoutis, Cake au citron, Fondant au chocolat)
ou dessert « du moment »
ou Glaces et Sorbets.

26,50 €



LES SUPPLÉMENTS...

Fromage de brebis à la confiture de cerise	2.50 €
Confiture d'oignons	1.50 €
Chantilly ou coulis	0.50 €

LE MENU ENFANT

- 12 ans

Pâté de campagne, Magret/frites, Glace ou Crème dessert

9,50 €

Pour les enfants de - de 3 ans
le couvert + glace ou crème dessert **3 €**

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 France et les agneaux sont élevés sur notre ferme.

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).