LES FORMULES DEUX PLATS

(entrée-plat ou plat-dessert)

ENTRÉE-PLAT

Au choix

Soupe (chaude ou froide selon la saison) (voir ardoise)
Entrée du « moment » (voir ardoise)
Plateau de pâtés

Au choix

Magret de canard à la planche
Agneau de la ferme à la planche
Confit de canard
Cassoulet au confit
Plat cuisiné « du moment » (voir ardoise)

23 €

PLAT-DESSERT

Au choix

Magret de canard à la planche
Agneau de la ferme à la planche
Confit de canard
Cassoulet au confit
Plat cuisiné « du moment » (voir ardoise)

Au choix

Fromage de brebis et confiture de cerise
Assortiments de gâteaux (clafoutis, cake au citron, fondant au chocolat)
Dessert « du moment » (voir ardoise)
Glace et sorbet «Benoit de la Lune »
(2 boules au choix)

23 €

ENTRÉE-PLAT

Au choix

Foie gras mi-cuit de canard
Salade Gasconne

Au choix

Magret de canard à la planche
Agneau de la ferme à la planche
Confit de canard
Cassoulet au confit
Plat cuisiné « du moment » (voir ardoise)

27 €

LE MENU ENFANT

– 12 ans

Pâté de campagne
Magret/frites
Glace (Miko) **ou Crème dessert** (maison)

10 €

Pour les enfants de – de 3 ans
Le couvert + glace ou crème dessert

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, certifiés IGP sud-ouest, viennent de la **ferme du Puntoun** à Saint-Martin (Gers), les agneaux naissent et sont élevés sur notre ferme. Les légumes et fruits viennent principalement de chez **Pascal et Nathalie Munari** (Nérac), **Bastien Billac** (Montesquieu), et **Prukibio** (Nérac).

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