

## « P'tit Creux » 2 personnes- 38 €

(produits locaux mis en conserve à la ferme)

Fritons de canard

Ou

Rillettes de canard

Ou

Pâté de campagne (porc)

Ou

Pâté paysan(volaille)

---

Cou farci au foie gras de canard (Plat froid)

Ou

Cassoulet au confit de canard (Plat à réchauffer)

Ou

Lentilles au confit (Plat à réchauffer)

Ou

Coq au Vin & son riz (plat à réchauffer)

Ou

Choucroute au confit de canard (Plat à réchauffer)

Ou

Bourguignon de Bœuf Salers et son riz (Plat à réchauffer)

---

Fromage du Lot et salade verte

---

Pâtisserie Quercynoise

---

1 Baguette

### Avec Supplément de 8€

Foie gras de canard (100g)

Ou

Magret farci au foie gras de canard (Plat froid)

*Supplément Vin à partir de 6.70€ => « Château Eugénie » 75cl  
Rouge, Blanc, Rosé, Champagne.*