



<b>Les Pâtés</b>	<b>Galantine de Foie de Canard</b>			
	Foie gras de canard 50%, viande de canard 50%, sel, poivre.	200 g	<b>7,10 €</b>	35,50 €/kg
	<b>Rillettes de Canard au Foie Gras</b>			
	Viande de canard, Foie gras de canard 25%, graisse de canard, sel, poivre, .	200 g	<b>6,20 €</b>	31,00 €/kg
	<b>Rillettes Pur Canard</b>			
	Viande et graisse de canard, ail ,sel, poivre.	200 g	<b>5,00 €</b>	25,00 €/kg
	<b>Pâté Pur Canard au foie gras</b>			
	Viande de canard 50%, foie gras 25%, fritons 12%, oignons, œufs, sel et poivre.	200 g	<b>6,20 €</b>	31,00 €/kg
	<b>Pâté au Poivre Vert</b>			
	Viande de canard, porc, foie gras, farine, oeufs poivre vert 2 %, sel, poivre	200 g	<b>5,00 €</b>	25,00 €/kg
<b>Pâté de Canard à la Forestière</b>				
Viande de canard, porc, champignons des bois, foie gras, oignons, Armagnac, œufs, sel, poivre.	200 g	<b>5,00 €</b>	25,00 €/kg	
<b>Pâté d'Ariane</b>				
Viande de canard, porc, foie de volaille, œufs, sel, poivre, 4 épices.	200 g	<b>5,00 €</b>	25,00 €/kg	
<b>Fritons de Canard</b>				
Viande et peau de canard, sel.	190 g	<b>4,20 €</b>	22,10 €/kg	
<b>Fritons de Canard au Piment d'Espelette</b>				
Viande et peau de canard, sel et piment d'Espelette.	125 g	<b>4,20 €</b>	33,60 €/kg	
<b>Cou Farci</b>				
Farce ( Viande de canard 50%, Foie gras de canard 30%, porc 20%), peau de canard,Sel, poivre	360 g	<b>13,00 €</b>	36,10 €/kg	
<b>Nos Plats</b>	<b>Magret de Canard à l'Ail</b>			
	Magret de canard, ail, sel, poivre.	370 g	<b>8,90 €</b>	24,05 €/kg
	<b>Cuisses de Canard à l'Ail</b>			
2 cuisses de canard, ail, sel, poivre.	460 g	<b>11,00 €</b>	23,91 €/kg	
<b>Magret fourre au Foie Gras</b>				
 Magret de canard, foie gras de canard 130 g, sel, poivre.	500g	<b>17,30 €</b>	34,60 €/kg	

<b>Confits</b>	<b>Confit de Magret de Canard</b>			
	2 magrets, graisse de canard, sel.	765 g	<b>15,00 €</b>	19,60 €/kg
	<b>Confit de Canard 2 Cuisses</b>			
	2 cuisses, graisse de canard, sel.	765 g	<b>11,00 €</b>	14,38 €/kg
	<b>Manchons de canards confits</b>			
	7 à 8 manchons, graisse de canard, sel.	1000 g	<b>10,00 €</b>	10,00, €/kg
	<b>Gésiers de Canard Confits</b>			
	Gésiers, graisse de canard, sel.	400 g	<b>7,80 €</b>	19,50 €/kg
	<b>Cœurs de Canard Confits</b>			
	Cœurs de canard, graisse de canard, sel.	400 g	<b>6,00 €</b>	15,00 €/kg
<b>Plats Traditionnels</b>	<b>Garbure : Soupe traditionnelle de Gascogne</b>			
	Confit de canard, choux, pommes de terres, navets, carottes, haricots, poireaux, bouillon cuisiné, oignons, ail, persil, sel, poivre.	1200 g	<b>11,50 €</b>	9,58 €/kg
	<b>Cassoulet Supérieur au Confit de Canard</b>			
	Haricots lingots, confit de canard, saucisses de Toulouse, charcuterie, jus cuisiné (tomates, oignons, sel, poivre, aromates.)	1200 g	<b>14,90 €</b>	12,42 €/kg
		840 g	<b>10,80 €</b>	12,86 €/kg
		585 g	<b>7,70 €</b>	13,16 €/kg
	<b>Lentilles au confit de Canard</b>			
	Lentilles, confit de canard, saucisses de Toulouse, charcuterie , jus cuisiné ( oignons, sel, poivre, aromates.)	1200 g	<b>14,90€</b>	12,42 €/kg
		840 g	<b>10,80€</b>	13,16 €/kg
	<b>Daube de Canard aux Côtes de Saint-Mont</b>			
Viande de canard, vin rouge Côtes de Saint-Mont , jambon de pays, champignons, oignons, farine, ail, sel, poivre, aromates.	820 g	<b>14,90 €</b>	18,17 €/kg	
<b>Canard à l'Orange aux Côtes de Saint-Mont</b>				
Viande de canard, jus cuisiné aux Côtes de Saint-Mont blanc ( jus d'orange, orange, sucre, sel, poivre, zeste d'orange, aromates).	820 g	<b>14,90 €</b>	18,17 €/kg	
<b>Aiguillettes de Canard sauce Aigre Doux</b>				
Aiguillettes de canard, foie gras, raisins secs, sauce (jus de raisin, jus cuisiné, farine de maïs, sel, sucre, poivre.)	450 g	<b>12,00 €</b>	26,67 €/kg	
<b>Magret séché</b>				
 Magret de Canard, Sel, poivre, épice rabelais	1/2 magret 140 gr mini	<b>5,88€</b>	42€/kg	
	Magret entier 280 gr mini	<b>11,76€</b>		
<b>Plats cuisinés en partenariat avec la FERME DES BERNONS</b>				
Elevage de Porcs fermiers de race BUROC Situé à Lupiac à 20minutes de chez nous plein air, sans antibiotique ni OGM		A RETROUVER SUR NOTRE SITE		