



## Nos diverses

### Produits crus - (pour préparation chaude)

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| - Foie gras cru | 57 € /kg    |
| - Magret cru    | 15,60 € /kg |
| - Cuisses cru   | 9,70 € /kg  |

### Produits cuisinés

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| - Foie gras entier cuit en terrine | 93 € /kg      |
| - Magret séché ou fumé             | 23,60 € /kg   |
| - Magret pré-tranché               | 3 € /100g     |
| - Cuisses confites                 | 3,50 € /pièce |

## spécialités

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| - Gesiers confits     | 4 € /le ravier    |
| - Rillettes de canard | 5,20 € /le ravier |
| - Graisse de canard   | 3,70 € /le ravier |
| - Boudin de canard    | 12 € /kg          |
| - Confiture d'oignons | 3,50 € /le pot    |

### Vins

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| - Monbazillac "Château la Truffière" 1999: | 7 €    |
| - Loupiac "Château Massart" 1998:          | 9,50 € |
| Notre panier garni (2 personnes)           | 20 €   |