

# Menu du Lot 36,50 €

Le Menu inclus : Entrée + Plat + Dessert

## Nos entrées au choix (à la carte 18 €)

mes  
Sélections  
du  
terroir

Royale de foie de Volaille Maison, gelée de ratafia rouge Maison

Marcillac Laurens et son sablet à la noisette



Homemade chicken liver royal, Maison Marcillac Laurens red ratafia  
jelly and its hazelnut biscuit

ou



mes  
Sélections  
du  
terroir

Butternut rôti, féta et magret de canard fumé maison  
de la Ferme d'AJAS

Roasted butternut, feta and homemade smoked duck breast from the  
AJAS Farm

## Nos Plats au choix (à la carte 20 €)

mes  
Sélections  
du  
terroir

Râble de lapin entier à la moutarde à l'ancienne

Saddle of whole rabbit with a grain mustard sauce



ou

Risotto de la Mer (poissons et crustacés)

Seafood risotto (fish and shellfish)

Prix net

Nos Desserts 9 €