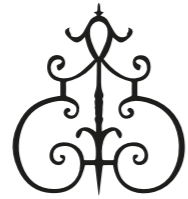


RESTAURANT



LE CANARD SUR LE TOIT

Menu 26 €

Prix net, service compris

Entrées

Ballotine de volaille aux châtaignes et à la pistache, cœur au foie gras
Velouté de pâtisson et son croustillon d'effilochée de canard
St-Marcellin chaud en panure de corn Flakes, salade d'hiver

Plats

Cuisse de canard confite Maison, croûte de crumble aux noisettes, jus corsé
Parmentier de cabillaud au chèvre frais en persillade
Risotto crémeux aux champignons des bois, à l'huile de truffe et chips de Pancetta

Desserts

Tiramisu aux clémentines et aux spéculoos
Mi-cuit coulant de chocolat et de Nutella, demi-poire pochée aux épices
Carpaccio d'oranges et de pamplemousses au miel et aux pistaches

Menu 35 €

Prix net, service compris

Entrées

Duo de foie gras :
Marbré au pain d'épices et à l'Armagnac, mi-cuit et son chutney de saison
Langoustines sur crémeux de panais, jus de crustacés
Feuilleté de gibier farci au foie gras, façon « l'oreiller de la belle Aurore »

Plats

Croustillant de confit de canard au miel et aux épices, façon Rossini
Filet de bœuf et sa gouttière d'os à moelle
Nage de filets de sole, de noix de st-Jacques au citron et au gingembre
Cassoulet Toulousain Maison

Desserts

Mille-feuille de chocolat au lait et de figues rôties
Tarte aux marrons meringuée
Caprice de fruits exotiques sur biscuit croustillant



Carte de Saison

À partager

Planche de foie gras 23.00 €
Marbré au pain d'épices et à l'Armagnac
Escalope de foie gras poêlée,
Mi-cuit et son chutney de saison,
Crème brûlée au foie gras

Planche de canard 19.00 €
Croustillon d'effilochée de canard,
Damoiselles grillées,
Ballotine de volaille aux châtaignes et à la pistache, cœur au foie gras
Cou de canard confit

Entrées

Velouté de pâtisson et ses croustillons d'effilochée de canard 14.00€
St-Marcellin chaud en panure de corn Flakes, salade d'hiver 13.00€
Langoustines sur crémeux de panais, jus de crustacés 17.00€

Ballotine de volaille aux châtaignes et à la pistache, cœur au foie gras 15.00€
Duo de foie gras : 19.00€

Marbré au pain d'épices et à l'Armagnac, mi-cuit et son chutney de saison
Feuilleté de gibier farci au foie gras, façon « l'oreiller de la belle Aurore » 18.00€

Plats Viandes

Cuisse de canard confite Maison, croûte de crumble aux noisettes, jus corsé 22.00€
Filet de bœuf et sa gouttière d'os à moelle 26.00€

Croustillant de confit de canard au miel et aux épices, façon Rossini 25.00€
Risotto crémeux aux champignons des bois, à l'huile de truffe et chips de Pancetta 21.00€

Le burger du Canard (steak haché de canard, confit d'oignons, fromage de brebis) 19.50€

Cassoulet gourmand Maison avec escalope de foie gras poêlée et salade aillée 27.00€

Magret de canard, sauce aux agrumes et aux amandes 23.00€

Le canard dans tous ses états 28.00€

(Damoiselles grillées, croustillon d'effilochée de canard, éventail de magret laqué au miel, foie gras poêlé aux figues, parmentier de canard au miel et aux épices)

Plats Poissons

Parmentier de cabillaud au chèvre frais en persillade 21.00€

Nage de filets de sole, de noix de st-Jacques au citron et au gingembre 26.00€

Poisson du marché 21.00€

🌱 Plat du jour végétarien 18.00€

Desserts

Tiramisu aux clémentines et aux spéculoos 8.00€

Mille-feuille de chocolat au lait et de figues rôties 8.50€

Carpaccio d'oranges et de pamplemousses au miel et aux pistaches 8.00€

Tarte aux marrons meringuée 9.00€

Mi-cuit coulant de chocolat et de Nutella, demi-poire pochée aux épices 8.50€

Caprice de fruits exotiques sur biscuit croustillant 9.00€

Café très gourmand 10.00 €

Champagne très gourmand (mini-bouteille de Moët & Chandon) 21.00 €

