

# RESTAURANT



## LE CANARD SUR LE TOIT

### Menu 27 €

Prix net, service compris

#### Entrées

Velouté aux deux poivrons, mousse de chèvre et tuile de parmesan  
**Terrine de confit de canard aux noisettes, aux aromates et ses pickles**  
Profiteroles au saumon mariné, chantilly au fromage frais et aux fines herbes

#### Plats

**Entrecôte Simmental, sauce aux copeaux de foie gras et à l'Armagnac**  
Filet de daurade sur lit de piperade au chorizo  
Ballotine de volaille du Gers à la mozzarella, aux tomates séchées et au pesto

#### Desserts

Soupe de chocolat, quenelle de glace au yaourt Bulgare  
Brioche à la confiture de lait façon perdue  
Quenelle de mousse de chocolat rubis framboise sur minestrone de fruits de saison

### Menu 36 €

Prix net, service compris

#### Entrées

**Duo de foie gras :**  
Pressé de foie gras aux abricots moelleux et jambon sec, sirop de Minervois  
Carpaccio de foie gras au lait  
Gambas flambées à l'anis sur lit de fenouils marinés  
Gravlax de bœuf au parmesan et à la roquette

#### Plats

**Roti de magret de canard, cœur au foie gras**  
Turbot aux algues, sauce à la tomate et au gingembre  
Carré d'agneau en croûte de parmesan et de spéculoos

#### Desserts

Coque de chocolat noir, mousse au praliné et fruits rouges  
Eclair XL au citron meringué et au basilic  
Chenille Piña Colada, ananas, noix de coco et rhum



## Carte de Saison

### À partager

<b>Planche de foie gras</b> Pressé de foie gras aux abricots moelleux et jambon sec, sirop de Minervois Mi-cuit au piment d'Espelette Carpaccio de foie gras au lait	23.00 €
<b>Planche de canard</b> Terrine de confit de canard aux noisettes, aux aromates et ses pickles Cromesquis d'effiloché de canard Brochettes de magret façon Tigre qui pleure	18.00 €

### Entrées

Velouté aux deux poivrons, mousse de chèvre et tuile de parmesan	13.00€
<b>Terrine de confit de canard aux noisettes, aux aromates et ses pickles</b>	14.00€
Profiteroles au saumon mariné, chantilly au fromage frais et aux fines herbes	14.00€
<b>Duo de foie gras :</b> Pressé de foie gras aux abricots moelleux et jambon sec, sirop de Minervois Carpaccio de foie gras au lait	19.00€
Gambas flambées à l'anis sur lit de fenouils marinés	17.00€
Gravlax de bœuf au parmesan et à la roquette	15.00€

### Plats Viandes

Ballotine de volaille du Gers à la mozzarella, aux tomates séchées et au pesto	21.00€
<b>Entrecôte Simmental, sauce aux copeaux de foie gras à l'Armagnac</b>	24.00€
<b>Roti de magret de canard, cœur au foie gras</b>	25.00€
Carré d'agneau en croûte de parmesan et de spéculoos	26.00€
<b>Le burger du canard (steak haché de canard, confit d'oignons, fromage de brebis) et ses frites Maison</b>	19.50€
Supplément escalope de foie gras poêlée	5.00€
<b>Le canard dans tous ses états</b> Toast de foie gras poêlé sur chutney de tomates vertes, brochette de magret façon Tigre qui pleure parmentier d'effiloché de canard aux noisettes, frites de patates douces à la graisse de canard	28.00€

### Plats Poissons

Filet de daurade sur lit de piperade au chorizo	22.00€
Turbot aux algues, sauce à la tomate et au gingembre	26.00€
Poisson du marché (selon arrivage)	21.00€

✔ Plat végétarien du jour 17.00€

### Desserts

Soupe de chocolat, quenelle de glace au yaourt Bulgare	8.00 €
Brioche à la confiture de lait façon perdue	8.00 €
Quenelle de mousse de chocolat rubis framboise sur minestrone de fruits de saison	8.50 €
Eclair XL au citron meringué et au basilic	8.50 €
Coque de chocolat noir, mousse au praliné et fruits rouges	9.00 €
Chenille Piña Colada, ananas, noix de coco et rhum	9.00 €
Café très gourmand	9.00 €
Champagne très gourmand (mini-bouteille de Moët & Chandon)	21.00 €

