

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

Planche de foie gras 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 €
Planche de canard 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€
Terrine de confit de canard aux noisettes, aux aromates et ses pickles	14.00€
Profiteroles au saumon mariné, chantilly au fromage frais et aux fines herbes	14.00€
Duo de foie gras : 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€
Entrecôte Simmental, sauce aux copeaux de foie gras à l'Armagnac	24.00€
Roti de magret de canard, cœur au foie gras	25.00€
Carré d'agneau en croûte de parmesan et de spéculoos	26.00€
Le burger du canard (steak haché de canard, confit d'oignons, fromage de brebis) et ses frites Maison	19.50€
Supplément escalope de foie gras poêlée	5.00€
Le canard dans tous ses états 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 €

