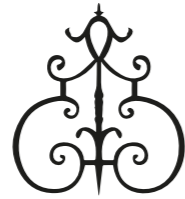


RESTAURANT



LE CANARD SUR LE TOIT

Menu 28 €
Prix net, service compris

Entrées

Petit camembert rôti et son assortiment de viande fumées par nos soins
Cannellonis à la mousse de cabillaud et cubes de saumon fumé, sauce homardine
Cromesquis d'effilochée de canard confit,
vinaigrette à l'orange sur tombée de légumes d'Antan

Plats

Entrecôte Simmenthal, sauce aux copeaux de foie gras à l'Armagnac
Risotto de riz noir à l'effeuillée de raie, nougatine au sésame
Pot au feu de canard, bouillon épicé

Desserts

Soupe de chocolat, éventail de poires pochées aux épices
Tarte au citron et basilic déstructurée
Dôme à la mousse de marrons, éclats de pop-corn caramélisés, coulis de céleri

Menu 37 €
Prix net, service compris

Entrées

Chaud froid de foie gras : Escalope de foie gras poêlée sur sa compotée de pommes
et de choux caramélisés, pressé de foie gras aux coings confits et aux noisettes.
Rosace de noix de st-jacques et de boudin Galabart,
sur crémeux de camembert à la citronnelle
Terrine de pigeon au foie gras et aux cèpes, lit de frisée tiède aux fritons de canard

Plats

Canette en deux services : confite aux noisettes en raviole, en filet à la sauce aux aïelles
Ragoût de lentilles du Puy, joues de lotte snackées, endives braisées
Cassoulet gourmand Maison, salade aillée
Filet de bœuf, coulant de reblochon, sauce aux morilles et pommes Darphin

Desserts

Carpaccio d'agrumes et de kiwi à la menthe, pistaches torréfiées
Chenille aux deux chocolats sur son granola au miel
Feuille à feuille à la crème de poires et caramel beurre salé



Carte de Saison

À partager

Planche de foie gras Escalope poêlée sur compotée de pommes et de choux caramélisés, Pressé aux coings confits et aux noisettes, Terrine de pigeon au foie gras et aux cèpes	25.00 €
Planche de canard Cromesquis d'effilochée de canard confit, Toast de magret confit et de magret fumé Maison, Raviole de canette confite aux noisettes	19.00 €

Entrées

Terrine de pigeon au foie gras et aux cèpes, lit de frisée tiède aux fritons de canard	19.00€
Cannellonis à la mousse de cabillaud et cubes de saumon fumé, sauce homardine	15.00€
Chaud-froid de foie gras : Escalope de foie gras poêlée sur sa compotée de pommes et de choux caramélisés, Pressé de foie gras aux coings confits et aux noisettes	21.00€
Petit camembert rôti et son assortiment de viande fumées par nos soins	14.00€
Rosace de noix de st-jacques et de boudin Galabart, sur crémeux de camembert à la citronnelle	19.00€
Cromesquis d'effilochée de canard confit, vinaigrette à l'orange sur tombée de légumes d'Antan	16.00€

Plats Viandes

Entrecôte Simmenthal, sauce aux copeaux de foie gras à l'Armagnac	26.00€
Canette en deux services : confite aux noisettes en raviole, en filet à la sauce aux aïelles	27.00€
Pot au feu de canard, bouillon épicé	23.00€
Filet de bœuf, coulant de reblochon, sauce aux morilles et pommes Darphin	27.00€
Cassoulet gourmand Maison, salade aillée	27.00€
Le burger du Canard (steak haché de canard, confit d'oignons, sauce aux copeaux de foie gras et à l'Armagnac, fromage de brebis)	19.50€
Le canard dans tous ses états (Escalope de foie gras poêlée sur compotée de pommes et de choux caramélisés, filet de canette en sauce aux aïelles, raviole d'effilochée de canard, chips dentelées Maison)	28.00€

Plats Poissons

Risotto de riz noir à l'effeuillée de raie, nougatine au sésame	23.00€
Ragoût de lentilles du Puy, joues de lotte snackées, endives braisées	26.00€
Poisson du marché (selon arrivage)	21.00€

Desserts

Soupe de chocolat, éventail de poires pochées aux épices	8.50 €
Feuille à feuille à la crème de poires et caramel beurre salé	9.00 €
Carpaccio d'agrumes et de kiwi à la menthe, pistaches torréfiées	8.50 €
Tarte au citron et basilic déstructurée	9.00 €
Dôme à la mousse de marrons, éclats de pop-corn caramélisés, coulis de céleri	8.50 €
Chenille aux deux chocolats sur son granola au miel	9.00 €
Café très gourmand	10.00 €
Champagne très gourmand (mini-bouteille de Moët & Chandon)	23.00 €

Tous nos plats sont issus de produits frais élaborés sur place et cuits sur le moment.

