

# 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  
Dos de cabillaud, beurre d'agrumes, risotto crémeux  
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  
Pressé de confit de canard au foie gras et aux noisettes, lit de frisée aux fritons

### 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 cèpes

### 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, Pressé de confit de canard au foie gras et aux noisettes	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

Pressé de confit de canard au foie gras et aux noisettes, lit de frisée aux fritons	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 cèpes	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

Dos de cabillaud, beurre d'agrumes, risotto crémeux	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.

