

C

CANARD

Tapas

Cœurs de canard

en persillade, flambés à l'Armagnac

Burrito

tortilla de blé - magret de canard séché - brebis Ossau Iraty - oignons confits

Rilette de canard

pain grillé et cornichons

Piments doux

fleur de sel

Cromesquis

foie gras - effiloché de canard confit - purée - panko

Tartare

magret de canard coupé au couteau - échalotes - pickles de radis bleu - câpres - assaisonnement du chef

Piquillos

farci au fromage de chèvre - herbes - piment d'Espelette

Hot duck

pain viennois - effiloché de canard confit - piperade - paprika fumé - chou rouge

Frites fraîches

ketchup piquillos et mayo façon béarnaise

11.

13.

12.

7.

13.

14.

11.

12.

5.

Bar à foie gras

Foie gras de canard mi-cuit

nature

19.

Foie gras de canard mi-cuit

poivre rouge de Kampot

21.

Foie gras de canard mi-cuit

piment d'Espelette

21.

Fromages

Brebis Ossau Iraty (8 mois d'affinage) **7.**
et sa confiture de cerise noire

Saint-Marcellin demi : **4.** entier : **7.**

Plats

Magret de canard*

sauce au choix :

miel-romarin ou poivre-café

1/2 magret
(200 gr environ)

19.

magret entier
(350 gr - 450gr)

8./100gr

Version rossini

Avec une escalope de foie gras frais poêlée
(50 gr environ)

11./100gr

Burger* (en formule le Vendredi)

bun boulanger - effiloché de canard confit - brebis Ossau Iraty - poitrine fumée - oignons caramélisés - ketchup piquillos

18.

Tataki* (en formule le Mardi)

magret de canard - marinade asiatique - coriandre - sésame

19.

Salade «CCC» (en formule le Mercredi)

salade - croûtons - œuf parfait - gésiers de canard snackés - magret de canard séché

17.

Confit de canard (en formule le Jeudi)

cuisse confite - purée et son jus

18.

Gratin de ravioles "Mère Maury"

ravioles de Royans - crème - brebis Ossau Iraty

17.

*Accompagnement au choix : frites fraîches ou légumes de saisons

FORMULE CANARD EXPRESS / 21.

(Du Mardi au Vendredi midi
[hors jours fériés])

1/2 magret ou plat à la carte selon jour
+ café ou thé gourmand

Desserts

Mousse au chocolat-café

7.

Tarte citron meringuée

7.

Gâteau basque

8.

Déclinaison de fruits de saison

7.

Tarte praline

7.

Baba à l'Armagnac

12.

Café ou thé gourmand

8.

Digeo gourmand

18.