

À PARTAGER

Padrón grillés

piment doux, fleur de sel

7.

Oeufs mimosa

œufs, cœur de rilette au miso, mayonnaise au hoisin

Version végétarienne disponible

5./7.

Wontons (x3 ou x5)

raviole de magret haché, sésame, marinade asiatique

9./14.

Cœurs de canard

flambés à l'armagnac, persillade

11.

Houmous de maïs & pois chiche

pop-corn aux épices, pickles

9.

Focaccia

effiloché de canard, tomate, ail, persil, parmesan

8.

Tataki

magret de canard snacké et mariné, sauce asiatique, coriandre, sésame, pickles

13.

Tacos (x2)

birria mexicaine de cuisse confite 18h, tacos croustillant, ketchup de piquillos, pesto de pistaches

version végétarienne avec un effiloché de pleurotes aux saveurs mexicaines

9./12.

Magret séché

pickles

9.

Rilette 100 % canard

pickles

11.

Saucisson brioché

brioche et saucisse de canard maison, pesto de pistaches, sauce CCC

14.

BAR À FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit

Poivre de Madagascar 16.

Piment d'Espelette 16.

Armagnac, thym 16.

Duo dégustation (au choix) 29.

PLATS

Magret entier

34.

Demi magret

23.

Magret de canard*

sauce CCC

Confit de canard*

sauce CCC

22.

Salade Thai

magret de canard, légumes sautés, nouilles chinoises, cacahuètes, sésames, marinade thai
version végétarienne avec un œuf mayo au hoisin

19./21.

Tataki*

magret de canard snacké et mariné, sauce asiatique, coriandre, sésame, pickles

23.

Burger*

pain boulanger, effiloché de canard mijoté, cheddar, confit d'échalotes à la cerise, ketchup de piquillos, pickles

17./19.

version végétarienne avec un effiloché de pleurotes aux saveurs mexicaines

AJOUTE UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS POELÉE !

11.

*Accompagnement au choix : frites fraîches, wok de légumes ou risetti à la crème de parmesan & pesto

SPÉCIALITÉ À PARTAGER

"T-BONE" - Coffre de canard *

fumage maison
sauce CCC
cuisson sur l'os (30 - 40 min de préparation)

Poids à l'ardoise

9. / 100g

Selon arrivage : entre 950g et 1400g

Version Rossini

avec des escalopes de foie gras frais poêlées

12. / 100g

FROMAGE & DESSERTS

Brebis Ossau Iraty

confit d'échalottes à la cerise

9.

Riz au lait

tonka, fleur d'oranger

8.

Brioche perdue

caramel beurre salé, glace à la vanille de Madagascar, rhum

9.

Dessert fruité du moment

9.

Café / Digeo Gourmand

10/19.

