

## À PARTAGER

**Aubergine confite** 7.

aubergine confite au miso blanc, sirop d'érable, oignons frits, ciboulette

**Oeufs mimosa** 5./7.

œuf, cœur de rillette, mayonnaise à l'ail noir, allumettes de canard séché  
Version végétarienne disponible

**Cromesquis (x3 ou x5)** 8./13.

purée de pommes de terre, effiloché de canard, 4 épices, panko, sauce foie gras

**Cœurs de canard** 11.

cœurs de canard fumés au thym, sauce takoyaki et mayonnaise mirin, bonite séchée

**Houmous** 9.

pois chiche à l'huile fumée, pop-corn au paprika fumé

**Bruschetta** 12.

pain de campagne, magret séché, pomme, ricotta, roquette, noix, balsamique

**Tataki** 13.

magret de canard snacké et mariné, cacahuètes, sésames, et sauce tataki (sauce soja, vinaigre de riz, huile de sésame, gingembre, ail, jus de citron vert)

**Magret séché** 9.

pickles

**Rillette 100 % canard** 11.

pickles

**Pâté Croûte** 14.

magret de canard, foie gras, poitrine de cochon, pistaches, trompettes de la mort

## BAR À FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit

Poivre de Madagascar 16.

Piment d'Espelette 16.

Cacao, Cognac 16.

**Duo dégustation (au choix)** 29.

## PLATS

**Magret de canard\***

sauce CCC

Magret entier

34.

Demi magret

23.

**Confit de canard\***

sauce CCC

22.

**Salade Caesar**

salade romaine, magret de canard panés, parmesan, croûtons, sauce caesar  
Version végétarienne avec des falafels - sauce vinaigrette

19./21.

**Tataki\***

magret de canard snacké et mariné, cacahuètes, sésames, et sauce tataki (sauce soja, vinaigre de riz, huile de sésame, gingembre, ail, jus de citron vert)

23.

**Burger\***

pain boulanger, compoté d'oignons rouge, effiloché de canard aux oignons, tomme de Savoie, pickles, mayonnaise miel & moutarde à l'ancienne  
Version végétarienne avec une galette de légumes

17./19.

**AJOUTE UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE !**

11.

\*Accompagnement au choix : frites fraîches, légumes ou purée

## 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**

confiture de cerise noire

9.

**Riz au lait**

riz au lait vanille, caramel beurre salé, choufous caramélisés

8.

**Brioche perdue**

brioche boulangère, crème de mascarpone à la vanille bourbon, crème anglaise à la praline

9.

**Mousse au chocolat 70%, copeaux de chocolat blanc**

hacienda La Carrera • El Salvador • Manufacture Paysac

8.

**Dessert fruité du moment**

9.

**Café / Digeo Gourmand**

10/19.

