

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 POELEE !

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, chouchous 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.

