

Entrées

Les potages de Jacqueline	7 €
Œuf cocotte aux cèpes et foie gras	12 €
Carpaccio de noix de Saint Jacques <i>(copeaux de foie gras et éclats de noisettes)</i>	16 €
Duo de foie gras entier <i>(mi-cuit & en conserve)</i>	18 €

Assiettes et salades composées

Assiette paysanne <i>(salade, manchon et gésiers de canard, asperges, tomates, magret fumé, fromage de brebis et confiture de cerise + frites maison)</i>	18 €
Assiette chalossaise <i>(salade, foie gras de canard entier, magret-cœurs-aiguillettes- gésiers de canard, magret fumé, asperges, tomates + frites maison)</i>	21 €
Planche découverte de canard <i>(magret et aiguillettes de canard au piment d'Espelette, manchons de canard, sauce foie gras, jus de tomate à l'ancienne, frites maison, salade)</i>	22 €

Plats (un accompagnement au choix : frites / salade / purée citrouille-châtaignes / pommes grenaille / risotto)

Cuisse de canard confite	17 €
Burger basque à l'effiloché de canard <i>(pain brioché artisanal, effiloché de canard, sauce basque, fromage de brebis, piment basque)</i>	17 €
Burger de canard au foie gras <i>(pain brioché artisanal, steak de canard, foie gras de canard, magret fumé, salade, tomates, oignons)</i>	18 €
Magret de canard au piment d'Espelette	21 €
Entrecôte Blonde d'Aquitaine, sauce à l'échalote <i>(environ 300 gr)</i>	24 €
Tête de veau sauce gribiche & ses légumes <i>(carottes, navets, courgettes, panais)</i>	17 €
Chipirons à la persillade	17 €
Cabillaud en habit de jambon, purée de citrouille & châtaignes, crème aux champignons	23 €
Risotto végétarien <i>(riz crémeux, carottes, navets, courgettes, panais)</i>	15 €

Desserts

Assiette de fromage de brebis et sa confiture de cerise	7 €
Souvenir d'enfance <i>(tourtière artisanale, pastis artisanal, merveilles maison)</i>	8 €
Tartelette sablée aux endives caramélisées, sirop de café et glace à la moutarde	8 €
Moelleux au chocolat cœur coulant spéculoos	8 €
Merveilles maison	7 €
Coupe de glace artisanale	(2 boules) 5 € (3 boules) 7 €
<i>(vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, fraise, citron, framboise, mangue, pistache, noix de coco, pruneau-armagnac, rhum raisin)</i>	

Formule du chef – les midis uniquement (du mercredi au vendredi)

Potage + entrée + plat + dessert	18.00 €	Potage ou entrée + plat OU Plat + dessert	14.00 €
Potage ou entrée + plat + dessert	16.00 €	Plat formule seul	11.00 €

Menu pitchoun 10 €

Burger de canard OU aiguillettes de canard OU steak haché de canard + frites
Glace artisanale (2 boules) OU brownie au chocolat
Un sirop à l'eau