

Tapas

- . Couteaux à la plancha sauce vierge 13.00 €
- . Planche de charcuterie 16.50 €
(jambon de pays, saucisson, magret fourré au foie gras, fromage de brebis, toasts de pain et beurre)

Entrées

- . Velouté de panais, raviole épinard-ricotta et œuf poché 13.00 €
- . Carpaccio de lotte, betterave chiogga, fine gelée de concombre et citron vert 15.00 €
- . St Jacques snackées, cromesquis de queue de bœuf à l'ail noir, jus de bœuf corsé 17.00 €
- . Duo de foie gras entier *(mi-cuit & en conserve)* et vin chaud épicé 18.00 €
- . Foie gras de canard poêlé et douceur de pomme granny smith 18.00 €

Plats

- . Assiette Chalossaise 24.00 €
(salade, foie gras de canard entier, magret-cœurs-aiguillettes-gésiers de canard, magret fumé, asperges, frites maison)
- . Planche découverte de canard 23.00 €
(magret et aiguillettes au piment d'Espelette, croustillant de confit, brochette de cœurs au romarin, gratin dauphinois au lard)
- . Magret de canard au piment d'Espelette, sauce foie gras, mousseline de potiron, pommes de terre grenaille et légumes de saison 22.00 €
- . Burger de canard au foie gras et frites maison 19.00 €
(pain brioché artisanal, steak haché de canard, foie gras de canard, magret fumé, salade, oignons)
- . Pavé de cabillaud, cannelloni courgette et gambas à l'aneth, couteaux à la plancha 24.00 €
- . Caille rôtie et foie gras de canard poêlé en habit de chou vert, pommes de terre maxime, jus de caille réduit et espuma de pommes de terre 23.00 €
- . Autour du veau *(pavé de veau en croûte d'herbes, ris de veau pané aux noisettes, foie de veau au vinaigre balsamique)* 23.00 €
purée de pommes de terre vitelotte et petits légumes glacés
- . Assiette végétarienne 15.00 €

Desserts

- . Assiette de fromage de brebis et sa confiture de cerise 8.00 €
- . Souvenir d'enfance *(tourtière artisanale, pastis artisanal, merveilles maison)* 8.00 €
- . Dacquoise à la noix de coco et son crémeux citron vert 8.00 €
- . Fraîcheur de mandarine et ganache montée à la fève de Tonka 9.00 €
- . Tarte au chocolat et son crémeux caramel aux éclats de cacahuètes 8.00 €
- . Café gourmand (ou thé + 1.00 €) 7.50 €
- . Coupe de glace artisanale (2 boules) 5.00 € (3 boules) 7.00 €
(vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, fraise, citron, framboise, mangue, pistache, noix de coco, pruneau-armagnac, rhum raisin)

Formule du chef (voir ardoise) – 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 11.00 €

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