

Notre Carte

Chef de cuisine : Philippe Lempereur

Les Foies Gras de Canard Froids

<i>Foie gras de canard et sa gelée au Porto</i>	24
<i>Palade de foie gras, haricots verts</i>	24

Les Foies Gras de Canard Chauds

<i>Foie gras chaud et froid</i>	27
<i>Foie gras en papillote naturel</i>	27
<i>Lobe de foie gras aux pommes fruits (pour deux personnes)</i>	54
<i>Foie gras poêlé aux raisins</i>	27
<i>Foie gras poêlé aux figues fraîches</i>	27
<i>Foie gras poêlé aux câpres</i>	27

Les Entrées

<i>Saumon mariné aux fines herbes</i>	16
<i>Palade de homard tiède, coulis de tomate au pistou</i>	27
<i>Fond d'artichaut à l'huile de noix</i>	14
<i>Terrine de lapereau en gelée à l'estragon</i>	15
<i>Terrine de canard malaxé au foie gras</i>	19
<i>Assiette fraîcheur</i>	14
<i>Palade Romaine, tomates confites, copeaux vieux parmesan</i>	12

Les Poissons

<i>Turbot cuit au four, fleur de sel, huile d'olive ou beurre blanc (pour deux personnes)</i>	76
<i>Bar de ligne rôti au fenouil, flambé au pastis (pour deux personnes)</i>	72
<i>Pole française poêlée</i>	30
<i>Rouget barbel niçois, tomates confites</i>	25
<i>Brandade de morue à la Quercynoise</i>	25
<i>Saumon au sel de Guérande</i>	20

Homard Breton, Langouste Royale de notre vivier

Selon arrivage, prix selon le cours

- Homard rôti au coulis d' estragon*
- Homard pressé et son corail*
- Homard flambé au whisky*
- Homard à l' armoricaine*
- Langouste royale en sabayon thermidor*
- Langouste royale au coulis d' estragon*
- Langouste tiède au beurre Echiré demi-sel*

Nos Spécialités

- Canard pressé au sang en 2 services (pour deux personnes)* 75
- Caneton rôti aux pommes fruits flambé au Calvados
(pour deux personnes)* 60
- Pigeonneau en salmis façon landaise sur canapé
(pour deux personnes)* 32
- Rognon de veau entier aux baies de genièvre* 26
- Carré d' agneau de Sisteron à la fleur de thym
(pour deux personnes)* 60
- Filet de boeuf Rossini* 33

Spécialités du Sud-Ouest

- Cassoulet au confit de canard* 30
- Confit de canard, pommes Parladaises* 24
- Magret de canard à la Quercynoise* 26
- Magret de canard sauce poivre vert* 24

- Plateau de fromages fermiers affinés* 12

Prix nets