



La carte

Canards et foies gras d'origine FRANÇAISE

Entrées

Terrine de foie gras de canard Maison <i>Chutney de fruits secs et toasts</i>	19,00 €
Escalopes de foie gras de canard poêlées <i>Compotée de pomme au piment d'Espelette</i>	20,00 €
Tartare de saumon au couteau préparé minute <i>Huile d'olive, tomates séchées, câpres & olives noires</i>	18,00 €
Salade Gersoise <i>Salade, tomate, foie gras de canard maison, gésiers de canard, magret de canard fumé, croûtons</i>	16,00 €

Plats

Confit de canard <i>Gratin Dauphinois à la crème truffée</i>	19,00 €
Magret de canard entier, jus réduit <i>Gratin Dauphinois à la crème truffée</i>	26,00 €
Souris d'agneau de 7 heures <i>Gratin Dauphinois à la crème truffée</i>	26,00 €
Saumon grillé sauce citronnée <i>Purée de panais</i>	20,00 €
Dos de cabillaud en croûte d'herbes <i>Purée de panais</i>	22,00 €
Noix de Saint-Jacques poêlées aux graines de sésame <i>Purée de panais</i>	26,00 €

Desserts

Assiette de fromage	12,00 €
<i>Tomme de Brebis des Pyrénées, Cabécou du Périgord & confiture de cerises noires</i>	
Fromage blanc des Limousins	6,00 €
<i>Nature, sucre, miel ou confiture de fruits rouges</i>	
Crème brûlée à la vanille	6,00 €
Croustade aux pommes	9,00 €
<i>Glace à la vanille, chantilly</i>	
Coupe de glace Pruneaux-Armagnac	8,00 €
<i>Glace artisanale Pruneaux-Armagnac, pruneaux à l'Armagnac, chantilly</i>	
Coupe de glace/sorbet	6,50 €
<i>2 parfums au choix, chantilly</i>	