

# COMPTOIR DE DÉGUSTATION

## ENTRÉES / *STARTERS*

TARAMA AU PIMENT D'ESPELETTE 9  
Blinis & toasts  
*Espelette Pepper Taramasalata, blinis and toast*

ŒUF POCHÉ 10  
Épinards, magret fume, crème de champignon et foie gras de canard  
*Poached Egg, spinach, smoked duck breast mushroom and duck foie gras cream*

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT 20  
Chutney de saison, toasts & mesclun asiatique  
*Duck foie gras, seasonal chutney, toasts & mesclun salad*

## PLATS / *MAIN COURSE*

MAGRET DE CANARD AU MIEL 26  
Ecrasé de potimarron, noisette hachée  
*Duck breast with honey, crushed pumpkin, chopped hazelnut*

GNOCCHI GRILLÉS & PALETTE IBÉRIQUE 24  
Beurre de sauge, piquillos & noisette hachée  
*Grilled gnocchi and Iberian palette, sage butter, piquillos & chopped hazelnut*

CROQUE-BELLOCQ® 18  
Jambon artisanal Le Bellocq® sans sel nitrité ajouté, Ossau-Iraty AOP  
*Toasted sandwich with hand-crafted ham and PGO Ossau-Iraty cheese*

CUISSE DE CANARD CONFITE GRILLÉE 22  
Purée de pommes de terre  
*Grilled duck leg confite, potato purée*

COQ AU VIN ROUGE 24  
Lardons, carottes, champignons, oignons  
*Bacon, carrots, mushrooms, onions*

## DESSERTS / *DESSERTS*

CRÈME BRÛLÉE PISTACHE 10  
*Pistachio « crème brûlée »*

MI-CUIT AU CHOCOLAT 9  
Sauce chocolat, amandes torréfiées  
*Chocolate lava-cake with chocolate sauce and roasted almonds*

CAFÉ GOURMAND 9  
*Coffee with a mini desserts selection*