

# COMPTOIR DE DÉGUSTATION

## ENTRÉES / *STARTERS*

PLANCHE MIXTE 18  
Sélection de fromages affinés et charcuteries de la Maison Dubernet  
*Selection of mature cheeses and charcuterie from Maison Dubernet*

ŒUF POCHÉ 10  
Epinards, magret fumé, 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  
*Duck foie gras, seasonal chutney & toasts*

## PLATS / *MAIN COURSES*

MAGRET DE CANARD AU MIEL 26  
Sauce au miel, vinaigre balsamique, pommes de terre sarladaises  
*Duck breast, honey and balsamic sauce, garlic and parsley potatoes*

SALADE LANDAISE 23  
Sucrine, foie gras de canard, magret de canard séché, gésiers confits, noix  
*Landaise salad with sucrine, duck foie gras, dried duck breast, gizzards confit, walnuts*

CUISSE DE CANARD CONFITE GRILLÉE 24  
Pommes de terre sarladaises  
*Grilled duck leg confit, garlic and parsley potatoes*

## SUR LE POUCE / *SNACKING*

SANDWICH FOIE GRAS 10  
Foie gras mi-cuit de canard, chutney figues-raisins, mâche, sarrasin toasté  
*Semi-cooked duck foie gras, fig-raisin chutney, lamb's lettuce, toasted buckwheat*

CROQUE-BELLOCQ® 18  
Jambon artisanal Le Bellocq® sans sel nitrité, Ossau-Iraty AOP  
& mâche (option croque-madame +2€)  
*Toasted sandwich with handcrafted ham, PGO Ossau-Iraty cheese  
& lamb's lettuce (egg option + 2€)*

## DESSERTS / *DESSERTS*

CLAFOUTIS 11  
Fruits de saison  
*Seasonal fruit clafoutis*

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