

The DUCK Restaurant

L a m a i s o n d u c a n a r d

MENU



Plat	16 €
Entrée & Plat ou Plat & dessert	23 €
Ou les 3	29 €

Entrées

- Foie gras mi-cuit, et son chutney à la prune, toasts grillés.*
- Takitos de légumes frits, menthe, ricotta crémeuse & fèves de soja.*
- Springle de canard confit à l'orange, roquette & jeunes pousses.*



Plats

- Magret ou / Cuisse de canard, gratin de pecorino à la truffe et ses pommes pailles, sauce Dulce, panna cotta de pois gourmands.*
- Dos de cabillaud dans son bouillon thaï aux 4 épices, feuilleté de curcuma, pickles d'artichauts & crispy parmeigiano.*
- Poke BowL garnie de tempuras de légumes frits, fèves de soja, mini mozzarella parfumée à la truffe, tomates confites & jeunes pousses.



...Le trou Duck

(Comme un trou Normand mais façon Duck ! uniquement sur la formule à 29 €)

On termine en douceurs
Laissez-vous séduire...

Desserts



- Moelleux au chocolat Barry, cœur caramel au beurre salé et son coulis exotique.
- La reine des neiges * glace vanille, fruits rouges, génoise et meringue à l'Italienne.*
- Dôme coco, cœur à la mangue et son biscuit à la fleur de sel.*

Coté SNACK !



Carpaccio de canard à l'huile de noisettes, roquette & parmesan.*	7€
Tatakis de canard, marinade gingembre/citronnelle, sésame grillés.*	8 €
Foie gras poêlé sur pain d'épices, chutney & jeunes pousses.*	8 €
Brochettes de canard au chorizo ibérique, sauce caramélisée.*	10 €
La déclinaison de foie - gras.*	
(Foie gras mi-cuit, foie gras poêlé, rose feuilletée au foie gras, chutney & pain d'épices. *)	18 €

Suppléments :

Frites	3 €
--------	-----

Caprice a deux. Planche à partager « La planche canard »

(+10 min d'attente) 34 €

Foie gras mi-cuit, poivre de Timut, & toasts de chutney d'abricots frais,
Toasts de pain bio, Makis de canard à la mangue, coriandre & pignons grillés, Tatakis de canard, marinade gingembre/citronnelle, graines de sésame grillés, brochettes de canard au chorizo ibérique, sauce caramélisée, crème brûlée au foie gras.

« La Fromagère » 24 €

Assortiment de 5 variétés affinées (fromagerie Bou).

« La Cochonne » 26 €

Assortiment de charcuteries Ibérique, Serrano, coppa, viande des grisons, saucisson truffé, chips à la truffe d'été & pecorino.*

« La Mixte » 29 €

Charcuteries & fromages.*

La Formule « CANETON »

*Menu enfant jusqu'à 12 ans 12,90 €

2 Brochettes de canard au chorizo ibérique & frites maison
Moelleux au chocolat & sa glace à la vanille.
+ 1 sirop au choix.
(Kiwi, banane, menthe ou fraise)
+ 1 Duck surprise !



