AU CANARD

DEPUIS 1989

SAMATAN

GOURMAND

HÔTEL*** - RESTAURANT

UNIQUEMENT LE SOIR ET LE WEEK-END

NOTRE CARTE DU MOIS

Automne 2026

COLVERT .....48€
Entrée - Plat - Fromage & Dessert

MIGNON .....44€
Entrée - Plat - Fromage ou Dessert

BARBARIE .....36€
Entrée - Plat

MENU ENFANT .....15€
Salade Gasconne, Viande du Canard, Dessert,
un Jus de fruit ou Coca-Cola

MENU TOUT CANARD .....62€

MES SÉLECTIONS DU TERROIR

Un Apéritif Gascon

Foie Gras Mi-Cuit / Chutney Citrouille / Pain de Mie aux Graines de Courges et son verre de Vin Blanc Doux

ou

Foie Frais de Canard IGP Poché / Consommé de Champignons / Sablé Châtaignes / Tuile Champignon & Sarrasin et son verre de Vin Blanc Doux

Magret de Canard / Jus au Café / Gratin de Légumes Anciens et son verre de Vin Rouge

Notre Ardoise de Fromages

Poire Pochée au Safran / Mousse Citron / Financier aux Amandes

Artisan Boulanger Le Puit d'Amour à Samatan, Glaces Carte d'Or

Nos repas sont « faits maison », à base de produits frais (hormis les glaces).
Pour toutes contraintes alimentaires ou si vous avez une demande spécifique, n'hésitez pas à nous en faire part, nous nous adapterons au mieux à vos souhaits.

UNIQUEMENT LE SOIR ET LE WEEK-END

NOTRE CARTE DU MOIS

Automne 2026

LES ENTRÉES

Foie Gras Mi-Cuit / Chutney Citrouille / Pain de Mie aux Graines de Courges

Foie Frais de Canard IGP Poché / Consommé de Champignons / Sablé Châtaignes / Tuile Champignon & Sarrasin

"Pain Bao" / Pulled Pork à l'Ail Noir / Chou Rouge / Cacahuète

LES VIANDES

Magret de Canard / Jus au Café / Gratin de Légumes Anciens

Pigeon Ramier Basse Température / Potimarron / Condiment Automnal / Coulis Épicé

Saucisse de Veau aux Pleurotes & Estragon / Crémeux Céleri Rave / Chou Vert

LES POISSONS

Dos de Cabillaud / Coing / Safran / Noisettes

Poisson du Marché
En fonction de la criée du jour et préparé selon l'inspiration du chef

NOTRE ARDOISE DE FROMAGES

LES DESSERTS

Moelleux Butternut / Cœur Manjari / Tuile Chocolat Noir / Ganache Praliné / Streusel

Poire Pochée au Safran / Mousse Citron / Financier aux Amandes

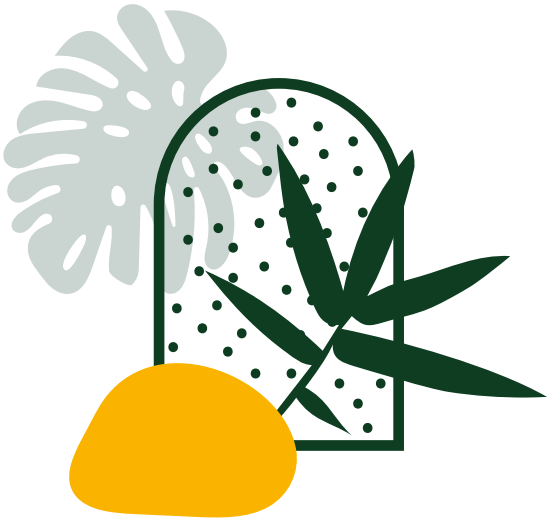
Chocolat Noir / Réglisse

Les desserts sont à commander en début de repas

Nos couteaux sont des créations uniques, entièrement réalisées à la main par la Coutellerie VITAL à Rieumes. Ils sont réalisés à partir d'un noyer de Samatan.

Artisan Boulanger Le Puit d'Amour à Samatan, Glaces Carte d'Or

LE COMPTOIR DES VINS



Nous avons décidé de vous proposer une nouvelle présentation qui changera tous les mois… Et qui grâce à son originalité nous permettra de vous faire découvrir un plus grand nombre de régions par l'intermédiaire de petits producteurs tous aussi passionnés les uns que les autres.

Sur les conseils de Patrick Bertrosi et Damien Martegoutte de « Plaisir du Vin » à Agen, et de Didier Chattillon (Plaimont, Lafage, Jaboulet), nous vous proposons ce comptoir des vins.

Ces bouteilles peuvent être consommées à table et si elles vous ont séduit vous pourrez les acheter sur notre comptoir boutique.

Notre cartes des vins et carafes est à votre disposition sur le tableau mural.

LES INCONTOURNABLES

VIN ROUGE

AOP BEARN Domaine Mont D'Oraàs – Hountas
AOC MADIRAN Domaine Labranche Laffont
AOC SAINT MONT L'Empreinte
AOC SAINT MONT Le Faîte
VDF Le Petit Bâtard
AOC BOUT D'Z*N Mas de Libian
AOC GRAVE Château de Respide

VIN BLANC

IGP CÔTES DE GASCOGNE Domaine de Mirail
IGP CÔTES DE GASCOGNE Carabiol Amoros
VIP Château PESQUIE
IGP CÔTES DE GASCOGNE Domaine de Pajot
IGP PONT DU GARD Domaine Mourgues du Grés

VIN ROSÉ

Artisan Boulanger Le Puit d'Amour à Samatan, Glaces Carte d'Or

AOP JOA Gérard Bertrand
AOP CÔTES DE PROVENCE Arcades de Fontainebleau
IGP CÔTES DE GASCOGNE Domaine de Bazin

NOS BOISSONS

APÉRITIFS

Kir Maison au Vin Blanc 12cl ..... 4,00€

Floc de Gascogne (blanc et rouge) 12cl ..... 5,00€

Ricard, Martini (rouge et blanc), Campari, Suze 8cl ..... 4,00€

Bières Artisanales Gersoises ..... 6,00€

Jus de fruits, Coca Cola (Zéro), Fuze Tea 33cl ..... 3,50€

Porto (Ruby, White) 12cl ..... 5,00€

Coupe de Champagne 12cl ..... 10,00€

Américano Maison 12cl ..... 9,00€

Kir Royal Maison 12cl ..... 11,00€

Moscato d'Asti Vajra 12cl ..... 7,50€

Cocktail du Jour ..... 9,00€

LES WHISKIES

Caol Ila Moch Single Malt 4cl ..... 9,00€

Talisker Single Malt 57° North 4cl ..... 11,00€

King Car Whisky Single Malt 4cl ..... 9,00€

Glenmorangie Highland Single Malt 4cl ..... 11,00€

Nikka Whisky Single Malt 4cl ..... 11,00€

Port Charlotte Heavily Single Malt 4cl ..... 9,00€

Bourbon Blanton's Original 4cl ..... 9,00€

Whisky Highland Coca Cola 4cl/33cl ..... 7,00€

EAUX MINÉRALES

Évian ..... 1l /5,00€ ..... 0,50l /3,50€

San Pellegrino ..... 1l /5,00€ ..... 0,50l /3,50€

BONS CADEAUX

PARENTHÈSE GOURMANDE

À partir de **95,00€ par personne**

Une Chambre de la couleur de votre choix, selon disponibilité, le petit déjeuner. Un moment de détente dans le Jacuzzi extérieur, l'apéritif (vin de Gascogne rouge, blanc ou rosé) accompagné de sa planchette de charcuterie. Le dîner sur la formule à la carte (entrée, viande ou poisson, fromage et dessert).

Calculé sur la base de deux personnes – taxes de séjour à régler sur place
(Arrivées les mercredis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches)
Non valable les 14 février et le 31 décembre.

PARENTHÈSE ROMANTIQUE

À partir de **95,00€ par personne**

Une Chambre de la couleur de votre choix, selon disponibilité, le petit déjeuner. Un moment de détente dans le Jacuzzi extérieur, l'apéritif avec deux coupes de champagne accompagné de sa planchette de charcuterie et toast de foie gras. Le dîner sur la formule à la carte (entrée, viande ou poisson, fromage ou dessert).

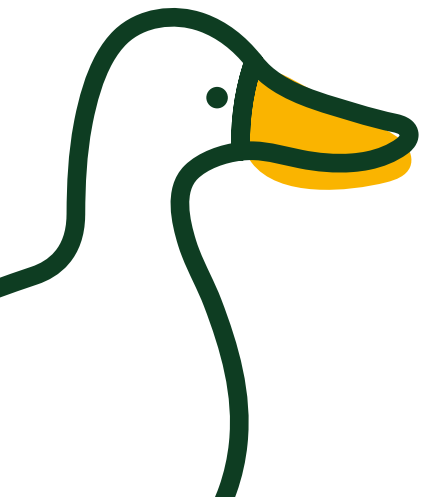
Calculé sur la base de deux personnes – taxes de séjour à régler sur place
(Arrivées les mercredis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches)
Non valable les 14 février et le 31 décembre.

PARENTHÈSE DU MARCHÉ

À partir de **95,00€ par personne**

Une Chambre de la couleur de votre choix, selon disponibilité, le petit déjeuner. Un moment de détente dans le Jacuzzi extérieur, le dîner sur la formule Mes Sélections du Terroir (tout canard, apéritif et deux verres de vins inclus), dégustation d'Armagnac.

Calculé sur la base de deux personnes – taxes de séjour à régler sur place
(Arrivées les mercredis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches)
Non valable les 14 février et le 31 décembre.



BONS CADEAUX

PARENTHÈSE DÉCOUVERTE

À partir de **45,00€ par personne**

Une Chambre de la couleur de votre choix, selon disponibilité, le petit déjeuner. Un moment de détente dans le Jacuzzi extérieur, l'apéritif du moment.

Calculé sur la base de deux personnes – taxes de séjour à régler sur place
(Arrivées les mercredis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches)

PARENTHÈSE RESTAURANT

Chèque cadeau **TOUT CANARD** 92€
Chèque cadeau **GRAND COLVERT** 132€

PARENTHÈSE OFFRIR*

Chèque cadeau valeur du montant de votre choix.
*à valoir en une seule fois sur l'une de nos préstations

SOIRÉES ÉTAPES

SOIRÉE ÉTAPE CLASSIQUE

À partir de **85,00€ par personne**

Une nuit en chambre couleur avec accès au Jacuzzi extérieur, le Wifi, le dîner sur la formule entrée/plat OU plat/dessert accompagné d'un verre de vin et le petit-déjeuner Maison.

Hors samedi et dates particulières.

SOIRÉE ÉTAPE GOURMANDE

À partir de **90,00€ par personne**

Une nuit en chambre couleur avec accès au Jacuzzi extérieur, le Wifi, le dîner sur la formule entrée/plat/fromage ou dessert accompagné d'un verre de vin et le petit-déjeuner Maison.

Hors lundi, mardi, samedi et dates particulières.

SOIRÉE ÉTAPE TOUT CANARD

À partir de **110,00€ par personne**

Une nuit en chambre couleur avec accès au Jacuzzi extérieur, le Wifi, l'apéritif Gascon, le menu Mes Sélection du Terroir (entrée, plat, fromage, dessert) accompagné de deux verres de vins, le digestif de la sélection de Matthieu et le petit-déjeuner Maison.
Points doublés sur votre carte O'Logis

Hors lundi, mardi, samedi et dates particulières.