

# LE MARCHÉ DU JOUR

Dimanche 25 Juin 2017

## ENTRÉES

MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	9
MENU	Gaspacho Andalou, croûtons et copeaux de Grana	9
	Marbré de canard au piment d'espelette , mesclun	12
MENU +3€	Salade Caesar au poulet	14
	Burratta au melon et crème de Balsamique	14
MENU	Foie gras de canard, chutney et toast Poujauran	15
	Oeuf parfait, asperges blanches tièdes et écume de Cheddar	15
	Céviche de bar au jus de groseille façon exotique	15

## PLATS

MENU	Pavé de lieu jaune, sauce aux câpres et tombée de poireaux en vinaigrette	24
MENU	Filet de moruette, sauce vierge et poêlée de légumes au Saté	25
	Piccata de veau, crème d'ail et polenta aux fruits secs	26
MENU	Filet mignon de porc, sauce Noix de Cajou au miel et tagliatelles fraîches	26
	Magret de canard à l'orange en croûte d'olives, purée de légumes oubliés aux pommes fruits	28
MENU+3€	Tartare de boeuf et frites d'Agria	26
	Filet de bœuf Salers, jus corsé et pommes sautées aux pleurotes	32
	Dos de turbot sauvage, beurre blanc safrané et risotto Carnaroli	32

## PLAT DU JOUR À LA CARTE

	Filet de bar de ligne et lasagnes Ricotta-épinards	35
--	--	----

## DESSERTS

MENU	Profiterole "Pasco"	9
MENU	Ossau Iraty et confiture de cerises noires	9
MENU	Mousse au chocolat	9
MENU	Tarte aux cerises, glace nougat	9
	Café ou thé gourmand	9
	Baba au rhum, chantilly	9
	Croquant praliné, mousse à l'orange et pêches au caramel beurre salé	9
	Tiramisu au whisky	9
	Assiette de framboise, sorbet framboise	12
	Boule de sorbet ou glace	3
	citron, fromage blanc, fraise, framboise, mangue, chocolat caramel salé, pruneaux-Armagnac, nougat, pistache, passion	

*Pour Commencer*

Cocktail "Pasco" 10cl 9

Verre de Muscat sec, Domaine de Peyssonnie 2013 15cl 5

