

LE MARCHÉ DU JOUR

Dimanche 22 Octobre 2017

ENTRÉES

MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	9
MENU	Velouté de topinambours	9
	Croustillant de chèvre chaud au miel	10
	Anneaux de calamars frits en tempura	10
MENU	Salade de poulet aux épices orientales, carottes et chou chinois	11
MENU	Foie gras de canard, chutney et toast Poujauran	15
	Nage de crustacés aux petits légumes et infusion de betterave	16
	Poêlée de cèpes en persillade	22

PLATS

MENU	Pavé de maigre et coquillettes, émulsion de chorizo à l'encre de seiche	23
MENU	Filet de daurade royale, sauce tapenade et tian de légumes	23
MENU	Filet de canette , sauce aigre-douce et écrasé de butternut	24
	Dos de cabillaud rôti en croûte de kadaïf, mousseline de céleri et son émulsion	25
	Souris d'agneau , jus au thym et duo riz basmati et vénéré	26
	Coquilles Saint-Jacques, sauce yuzu et risotto crémeux	27
MENU+5€	Coeur de rumsteck Normand, sauce échalote et gratin dauphinois	28
	Filet de bœuf Simmental, jus de boeuf et pommes sautées aux pleurotes	32

PLAT DU JOUR À LA CARTE

	Dos de bar sauvage, sauce raifort et compôtée de tomates vertes au basilic et menthe fraîche	30
--	--	----

DESSERTS

MENU	Profiterole "Pasco"	9
	Succès d'amandes aux noisettes et pommes, glace vanille	9
MENU	Moelleux au chocolat, sorbet fraise	9
MENU	Ossau Iraty et confiture de cerises noires	9
	Café ou thé gourmand	9
	Pavlova aux agrumes, chantilly de mascarpone aux brisures de pralin	12
	Baba au rhum, chantilly	9
	Tarte au citron meringuée, déstructurée au sablé Breton	9
MENU	Carpaccio d'ananas, sorbet citron	9
	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