

LE MARCHÉ DU JOUR

Dimanche 23 Juillet 2017

ENTRÉES

MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	9
MENU	Gaspacho Andalou, sorbet poivrons et croûtons	9
	Marbré de canard au piment d'espelette , mesclun	12
MENU	Burrata au melon et crème de Balsamique	14
MENU	Foie gras de canard, chutney et toast Poujauran	15
	Tartare de canard au gingembre rose et pommes Granny Smith	16
	Salade de haddock au chou chinois et oeuf parfait	16
	Salade Gourmande au foie gras poêlé	18

PLATS

MENU	Filet de rascasse, tombée de poireaux en vinaigrette	24
MENU	Filet de daurade royale, sauce aux câpres et poêlée de légumes au Saté	25
MENU	Magret de canard, jus au caramel et écrasé de pommes de terre	26
MENU	Tartare de boeuf, et pommes Darphin	26
	Carré d'agneau rôti, sauce Pecorino et tagliatelles fraîches	26
	Queue de lotte croustillante, beurre blanc safrané et risotto crémeux	27
	Thon rouge mariné aux agrumes et sésames façon Tataki	30
	Filet de bœuf Simmental, sauce au poivre et pommes sautées aux pleurotes	32

PLAT DU JOUR À LA CARTE

	Filet de turbot, beurre demi sel à la citronnelle et tombée d'épinards	35
--	--	----

DESSERTS

MENU	Profiterole "Pasco"	9
MENU	Ossau Iraty et confiture de cerises noires	9
MENU	Mousse au chocolat	9
MENU	Tarte aux nectarines, glace menthe	9
	Café ou thé gourmand	9
	Baba au rhum, chantilly	9
	Sablé de pomme au four, caramel au beurre salé et glace vanille	9
	Framboisier aux macarons, pistache et sorbet passion	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

