

# LE MARCHÉ DU JOUR

Mardi 12 Décembre 2017

## ENTRÉES

MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	9
MENU	Velouté de panais	9
MENU	Salade de boeuf mariné, carottes et chou chinois	11
	Accras de cabillaud	11
	Saumon façon Gravelax, blinis et crème de ciboulette	12
MENU	Quiche de cochonnaille et poireaux	13
	Foie gras de canard, chutney et toast Poujauran	15
	Feuilleté au crabe et aux asperges	16

## PLATS

MENU	Dos de mullet, coco blancs à la provençale	24
MENU	Filet de daurade royale, sauce aux câpres et tian de légumes	24
	Magret de canard laqué et purée de patate douce au miel	25
MENU	Boudin noir, sauce cidre, compoté d'endives à l'orange et pommes caramélisées	25
	Carré d'agneau rôti, sauce curry rouge et lait de coco, riz Basmati	26
	Saint-Jacques rôties, risotto crémeux et beurre blanc safrané	27
MENU +5€	Entrecôte de boeuf, sauce au Bleu d'Auvergne et écrasé d'Agria	28
	Filet de bœuf façon Rossini, sauce au poivre et pommes sautées	35

## PLAT DU JOUR À LA CARTE

	Sole meunière et petits légumes du moment	35
--	-------------------------------------------	----

## DESSERTS

MENU	Profiterole "Pasco"	9
MENU	Moelleux au chocolat, sorbet fraise	9
MENU	Ossau Iraty et confiture de cerises noires	9
	Café ou thé gourmand	9
	Crème brûlée à la vanille Bourbon	9
	Baba au rhum, chantilly	9
	Dacquoise au citron Yuzu	9
MENU	Tarte bourdaloue et glace vanille	9
	Carpaccio d'ananas, sorbet citron	9
	Boule de sorbet ou glace	3
	citron, fromage blanc, fraise, framboise, mangue, caramel salé, pruneaux-Armagnac, vanille, nougat, pistache, passion	

*Pour Commencer*

Cocktail "Pasco" 10cl 9

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

