

LE MARCHÉ DU JOUR

Mardi 21 Août 2018

ENTRÉES

MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	10
MENU	Gaspacho Andalou	10
MENU	Salade de poulpes marinés	12
MENU	Marbré de canard au piment d'espelette	12
	Mozzarella di buffala et tomates fraîches	12
	Tartare de canard au gingembre rose et pomme Granny Smith	14
	Foie gras de canard, chutney et toast Poujauran	15

PLATS

MENU	Cuisse de canard confite, sauce morilles et purée de carottes	28
MENU	Ceviche de bar, vinaigrette à la mangue et salade verte	26
MENU	Dos de saumon, sauce aux câpres et légumes poêlés au Saté	26
MENU+3€	Tartare de boeuf de race Normande et frites d'Agria	28
	Thon rouge mariné aux agrumes et sésame façon tataki	29
	Filet de boeuf de race Simmental, sauce vin rouge et pommes sautées	35

PLAT DU JOUR À LA CARTE

	Homard entier décortiqué Breton, risotto crémeux et bisque de homard	39
--	--	----

DESSERTS

MENU	Ossau Iraty et confiture de cerises noires	9
MENU	Mousse au chocolat noir	9
MENU	Profiterole "Pasco"	9
	Poire pochée façon Belle Hélène, glace vanille	9
	Café ou thé gourmand	9
	Baba au rhum, chantilly	9
	Figues rôties à la vanille, sablé breton et glace fromage blanc	10
MENU	Assiette de fruits rouges et sorbet framboise	11
	Boule de sorbet ou glace (Roland Manouvrier, Maître Artisan Glacier) citron, fromage blanc, fraise, framboise, mangue, cassis, café, chocolat, caramel salé, pruneaux-Armagnac, vanille, nougat, pistache, passion	3



Pour Commencer

Cocktail "Pasco" 10cl 9

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