

LE MARCHÉ DU JOUR

Samedi 19 Août 2017

ENTRÉES

MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	9
MENU	Gaspacho Andalou et croûtons, sorbet poivrons	9
MENU	Marbré de canard au piment d'espelette , mesclun	12
MENU	Mozzarella au melon et crème de Balsamique	14
	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	14
	Salade Gourmande au foie gras poêlé	18

PLATS

MENU	Filet de bar, sauce aux câpres poêlée de légumes	24
MENU	Suprême de volaille, et wok de légumes	23
MENU	Tartare de boeuf, et frites d'Agria	22
MENU	Pavé de cabillaud , sauce vierge et fricassée de quinoa	25
	Filet mignon de porc, crème d'ail et polenta croustillante	26
	Queue de lotte croustillante, beurre blanc safrané et risotto crémeux	28
	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

	Pavé de turbot, sauce chorizo et tombée d'épinards	30
--	--	----

DESSERTS

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

