

LE MARCHÉ DU JOUR

Mercredi 20 Septembre 2017

ENTRÉES

MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	9
MENU	Velouté de patates douces	9
	Croustillant de chèvre chaud au miel	10
MENU	Salade de poulet aux épices orientales, carottes et chou chinois	11
MENU	Salade Parisienne	11
	Foie gras de canard, chutney et toast Poujauran	15
	Brioche aux graines de Pavot, figues rôties au cidre et foie gras poêlé à la fleur de sel	15
	Sauté de coquillages et crustacés, crème de chorizo	16

PLATS

MENU	Filets de daurade, coulis de roquette et Conchiglie	24
MENU	Pavé d'espadon, sauce aux câpres et poêlée de légumes	24
MENU	Sauté d'agneau aux épices et riz basmati	24
	Coquelet farci aux foies de volaille, crème de morilles et légumes de saison à la vapeur	25
	Foie de veau poêlé, crème de balsamique et polenta croustillante	26
MENU+5€	Entrecôte de boeuf Charolaise frites d'Agria et sauce Béarnaise	26
	Filet de saint pierre, beurre blanc safrané et risotto d'épeautre	26
	Filet de bœuf Simmental, jus de boeuf et pommes sautées aux pleurotes	32

PLAT DU JOUR À LA CARTE

	Homard entier décortiqué, sauce agrumes au poivre et gratin de gnocchis	37
--	---	----

DESSERTS

MENU	Profiterole "Pasco"	9
MENU	Succès d'amandes aux noisettes et pommes, glace vanille	9
MENU	Concerto au chocolat	9
MENU	Ossau Iraty et confiture de cerises noires	9
	Café ou thé gourmand	9
	Tarte aux noix de Pécan, glace fromage blanc	9
	Baba au rhum, chantilly	9
	Tarte au citron meringuée déstructurée au sablé Breton	9
	Assiette de fruits rouges, sorbet fraise	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

