

LE MARCHÉ DU JOUR

Vendredi 20 Avril 2018

ENTRÉES

MENU	Velouté de lentilles blondes d'Ile de France	9
MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	10
MENU	Marbré de canard au piment d'Espelette et salade	11
MENU	Salade de boeuf mariné, sauce au soja	11
	Salade de haddock au chou chinois	13
	Sauté de ris d'agneau au Porto, salade de jeunes pousses d'épinards	13
	Foie gras de canard, chutney et toast Poujauran	15
	Jamon de Cebo de Campo (24 mois) à la tranche et salade	24

PLATS

MENU	Filet de bar, sauce aux câpres et légumes poêlés au Saté	25
MENU	Dos de lieu jaune, endives braisées et tapenade	26
	Suprême de volaille fermière, sauce Madère et écrasé de pommes de terre	26
MENU	Osso Buco et riz Basmati	26
MENU +5€	Faux filet de boeuf, sauce Béarnaise et frites d'Agria	29
	Gigot d'agneau de lait des Pyrénées confit, compotée d'oignons de Roscoff et coings	33
	Filet de boeuf Simmental façon Rossini, sauce poivre et pommes sautées	35

PLAT DU JOUR À LA CARTE

	Gambas plancha, beurre safrané et risotto crémeux	29
--	---	----

DESSERTS

MENU	Profiterole "Pasco"	9
MENU	Ossau Iraty et confiture de cerises noires	9
	Clafoutis banane, glace fromage blanc	9
MENU	Mousse au chocolat noir	9
MENU	Ananas rôti à la vanille, sorbet passion	9
	Tiramisu au café	9
	Café ou thé gourmand	9
	Baba au rhum, chantilly	9
	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

