

LE MARCHÉ DU JOUR

Jeudi 21 Juin 2018

ENTRÉES

MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	10
MENU	Gaspacho Andalou	10
MENU	Salade de poulpes marinés	11
MENU+3€	Melon et pastèque, jambon Serrano et réduction de Madère	14
	Burrata di buffala et tomates fraîches	14
	Asperges blanches, oeuf parfait et vinaigrette de moutarde violette	14
	Tartare de bar au jus de groseille façon exotique	14
	Foie gras de canard, chutney et toast Poujauran	15
	Jamon de Cebo de Campo (24 mois) à la tranche et salade	24

PLATS

MENU	Andouillette de l'Argoat, sauce Moutarde à l'ancienne et écrasé d'Agria	25
MENU	Dos de cabillaud rôti, sauce vierge et légumes poêlés au Saté	26
	Magret de canard à l'orange en croûte d'olives, purée de légumes oubliés aux pommes fruits	26
MENU	Filet de daurade royale, sauce fanes et purée de carottes	26
MENU +5€	Entrecôte de boeuf de race Simmental, sauce Béarnaise et frites d'Agria	29
	Filet de boeuf de race Simmental, sauce poivre et pommes sautées	35

PLAT DU JOUR À LA CARTE

	Saint Pierre, risotto crémeux et beurre blanc safrané	29
--	---	----

DESSERTS

MENU	Profiterole "Pasco"	9
MENU	Ossau Iraty et confiture de cerises noires	9
MENU	Crème brûlée à la vanille Bourbon	9
MENU	Moelleux au chocolat, glace vanille	9
	Café ou thé gourmand	9
	Baba au rhum, chantilly	9
	Croquant praliné, mousse à l'orange et pêches au caramel beurre salé	10
	Assiette de fruits rouges	14
	Boule de sorbet ou glace (Roland Manouvrier, Maître Artisan Glacier)	3
	citron, fromage blanc, fraise, framboise, mangue, cassis, café, chocolat, caramel salé, pruneaux-Armagnac, vanille, nougat, pistache, passion	

Pour Commencer

Cocktail "Pasco" 10cl 9

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

