

LE MARCHÉ DU JOUR

Samedi 17 Novembre 2018

ENTRÉES

MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	10
MENU	Velouté de petits pois	10
MENU	Marbré de canard au piment d'espelette	12
MENU	Salade de bœuf mariné, citronnelle et gingembre	12
	Foie gras de canard, chutney et toast Poujauran	15
	Tatin de poires à la Fourme d'Ambert, salade d'endives aux noix	16
	Poêlée de Girolles	20

PLATS

MENU	Filet de daurade royale, légumes vapeurs et sauce à l'oseille	26
MENU	Pavé de maigre, quinoa et sauce vierge	26
MENU	Magret de canard, sauce Madère et polenta croustillante aux fruits secs	26
MENU+3€	Entrecôte de bœuf de race Normande, sauce vin rouge et gratin d'Agria	28
	Filet de bœuf de race Simmental, sauce poivre et pommes sautées	35
	Coeur de ris de veau, sauce morilles et pommes Darphin	39

PLAT DU JOUR À LA CARTE

	Saint Jacques en coquilles, sauce Yuzu et risotto crémeux	32
--	---	----

DESSERTS

MENU	Ossau Iraty et confiture de cerises noires	9
MENU	Profiterole "Pasco"	9
MENU	Tarte fine aux pommes et glace banane	10
MENU	Tiramisu au café	9
	Café ou thé gourmand	9
	Baba au rhum, chantilly	9
	Carpaccio d'ananas, sirop au poivre vert et sorbet citron	10
	Moelleux au chocolat, glace fromage blanc	10
	Boule de sorbet ou glace (Philippe FAUR, Maître Artisan Glacier)	3,5
	citron, fromage blanc, fraise, framboise, mangue, cassis, café, chocolat, caramel salé, rhum-raisin, vanille, nougat, pistache, passion, poire, banane, marron	



Pour Commencer

Cocktail "Pasco" 10cl 9

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