

# LE MARCHÉ DU JOUR

Vendredi 25 Mai 2018

## ENTRÉES

MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	10
MENU	Velouté de lentilles blondes d'Ile de France	10
MENU	Salade de poulpes marinés	11
MENU	Marbré de canard au piment d'espelette et salade	12
	Burrata di buffala et tomates fraîches	14
	Thon mariné à la chapelure d'herbes et épices, vinaigrette de betteraves aux agrumes	14
	Foie gras de canard, chutney et toast Poujauran	15
	Jamon de Cebo de Campo (24 mois) à la tranche et salade	24

## PLATS

	Filet de canette fermière, sauce Madère et compôtée de fenouil	24
MENU	Dos de saumon, sauce à l'aneth et tombée d'épinards	25
MENU	Aile de raie Française, sauce aux câpres et légumes poêlés au Saté	26
MENU	Rable de lapin farci au pistou, polenta croustillante aux tomates confites	26
MENU+5€	Entrecôte de boeuf de race Normande, 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

	Homard entier décortiqué, risotto crémeux et bisque de homard	37
--	---	----

## DESSERTS

MENU	Profiterole "Pasco"	9
MENU	Ossau Iraty et confiture d'orange	9
MENU	Mousse au chocolat noir	9
MENU	Crème brûlée au romarin	9
	Charlotte aux fruits rouges	9
	Café ou thé gourmand	9
	Baba au rhum, chantilly	9
	Assiette de fruits rouges	14
	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