

LE MARCHÉ DU JOUR

Jeudi 22 Février 2018

ENTRÉES

MENU	Velouté de potiron	9
MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	10
	Salade de haddock au chou chinois	13
MENU	Accras de cabillaud	13
MENU	Salade Caesar	14
	Foie gras de canard, chutney et toast Poujauran	15
	Jambon Serrano à la tranche et salade	16
	Carpaccio de Saint Jacques aux truffes	18

PLATS

MENU	Suprême de volaille fermière, sauce moutarde et riz Basmati	24
	Selle d'agneau rôti, jus d'agneau et polenta croustillante	26
MENU	Aile de raie française, sauce aux câpres et légumes vapeurs	26
MENU	Filet de daurade royale et caviar d'aubergines	26
	Coquelet farci au foie gras de canard et truffes, petits primeurs confits	29
MENU + 7€	Entrecôte de boeuf Normande, sauce Béarnaise et frites d'Agria	32
	Filet de boeuf Simmental, sauce au vin rouge et pommes sautées aux pleurotes	35

PLAT DU JOUR À LA CARTE

	Saint Jacques en coquilles (provenance : Manche) et risotto crémeux	29
--	---	----

DESSERTS

MENU	Profiterole "Pasco"	9
MENU	Ossau Iraty et confiture de cerises noires	9
MENU	Tarte au citron meringuée	9
MENU	Mousse au chocolat	9
	Carpaccio d'ananas, sorbet citron	9
	Café ou thé gourmand	9
	Baba au rhum, chantilly	9
	Crème brûlée à la truffe	14
	Boule de sorbet ou glace (Roland Manouvrier, Maître Artisan Glacier) citron, fromage blanc, fraise, framboise, mangue, 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