

LE MARCHÉ DU JOUR

Samedi 16 Février 2019

ENTRÉES

MENU	Millefeuille d'aubergine au chèvre frais et pistou	10
MENU	Velouté de butternut et croûtons	10
MENU	Tarte fine à la sardine, tomates et oignons confits	10
MENU	Accras de morue, sauce aigre-douce	11
	Salade de poulpes marinés	12
	Bruschetta de tomates et Serrano, salade de roquette et parmesan	12
	Foie gras de canard, chutney et toast Poujauran	15
	Ceviche de bar à la truffe noire et salade de mâche	18

PLATS

MENU	Pavé d'espadon, sauce aux câpres et fondue de poireaux	26
MENU	Seiches façon carbonara	26
MENU	Foie de veau, sauce moutarde à l'ancienne et riz Basmati	26
MENU	Magret de canard rôti, sauce au cidre et polenta croustillante	26
	Ballotine de volaille au foie gras, jus à la truffe et purée de pommes de terre truffée	33
	Filet de bœuf de race Simmental, sauce poivre et pommes paillason	35

PLAT DU JOUR À LA CARTE

	Noix de saint Jacques rôties, risotto de langues d'oiseaux et beurre blanc safrané	32
--	--	----

DESSERTS

MENU	Profiterole "Pasco"	9
MENU	Ossau Iraty et confiture de cerises noires	9
MENU	Tarte au chocolat au lait	9
MENU	Sablé de pomme au four, glace nougat	9
	Poire pochée au vin rouge, glace vanille et croustillant praliné	9
	Carpaccio d'ananas	9
	Baba au rhum, chantilly	9
	Café ou thé gourmand	12
	Boule de sorbet ou glace (Philippe FAUR, Maître Artisan Glacier) citron, fromage blanc, fraise, framboise, mangue, cassis, café, chocolat, caramel salé, rhum-raisin, vanille, nougat, pistache, passion, poire, banane, marron	3,5



Pour Commencer

Cocktail "Pasco" 10cl 9

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