

# LA PASCADE

Cantine – auberge

## A PARTAGER

<b>Pascade Origine</b> - Blettes, lard & huile de jambon	10 €
<b>Assiette de charcuterie</b> - Aveyronnaise & espagnole	15 €
<b>Les "Minis" Pascades Salées pour deux</b> - Assortiment de 8 "Minis" à se partager	18 €

## MENU 34 €

(Avec ou sans la Pascade)

**Houmous de betterave** - Anguille fumée, fêta, poutargue, aubergine, noix de cajou & cumin  
Ou  
**Velouté de légumes tubéreux** - Magret cuit au sel, baie de genièvre, coriandre & cerneaux de noix

### Pascade Poisson du jour

Caviar d'aubergine, compotée de poivrons, tomates & oignons, condiment courgette  
Ou

### Pascade Palette de cochon au cidre

Purée de panais, Pak Choï, cardon & pomme ambassade

Un bol de salade du moment

**Les « Minis » Pascades Sucrées** assortiments de Pascades sucrées

## ENTREES

<b>Terrine de campagne de la Régalade</b> - Pickles oignons rouge, Radis & Cornichons	10 €
<b>Houmous de betterave</b> - Anguille fumée, fêta, poutargue, aubergine, noix de cajou & cumin	13 €
<b>Velouté de légumes tubéreux</b> - Magret cuit au sel, baie de genièvre, coriandre & cerneaux de noix	13 €
<b>Le Saumon Gravlax</b> - Crème de raifort, betterave crue et fenouil étuvé	15 €
<b>Foie gras de canard au naturel</b> - Condiment Pomme, citron confit & gingembre	16 €
<b>La Grande Salade</b> - Haddock, Quinoa noir, guacamole, mozzarella, pamplemousse, noisettes	19 €

## PLATS

(Avec ou sans la Pascade)

<b>Courge Musquée</b> - Butternut, citrouille, crumble de marrons, purée de persil tubéreux, chou kale	19 €
<b>Veau rôti</b> - Rôti basse température, ragoût de blettes, parmesan, jambon de pays	25 €
<b>Ile de Beauté</b> - Saint-Jacques Snackées, purée de chou-fleur, yuzu, poutargue, brocciu & salade	26 €
<b>Tout est bon</b> - Boudin blanc, poitrine de cochon, crème de lentilles, radis, betterave & oignon pickles	23 €
Pascade élaborée par Matthieu Dumas qui est un auteur d'ouvrages gastronomiques	

**+ 19 € : Râpé de Truffe Noire Tuber Melanosporum sur vos plats !!!**

## FROMAGE

<b>Fromage</b> - Cabécou	5 €
--------------------------	-----

## PASCADES SUCREES

<b>Confiture</b> - Servie nature avec une confiture fraise ou abricot	9 €
<b>Poire</b> - Poire pochée, riz soufflé, caramel au beurre salé & glace Romarin	12 €
<b>Pascade des Rois</b> - Frangipane aux marrons, amandes effilées, tuile & glace aux amandes amères	12 €
<b>Doublement Chocolat</b> - Servie chaude, mousse légère soufflée au chocolat noir	13 €
<b>Les "Minis" Pascades Sucrées pour deux</b> - Assortiment de 8 "Minis" à se partager	18 €

# LA PASCADE

Cantine – auberge

## TO SHARE

<b>Pascade Origine</b> - Stew chard, ham & ham oil	10 €
<b>Pork products Plate</b> - From aveyron & spain	15 €
<b>Salted "Minis Pascades</b> - Tasting starter for two people	18 €

## MENU 34 €

(With or without the Pascade)

**Beet Hummus** - Smoked Eel, Feta, Poutargue, Eggplant, cashew nuts & Cumin  
Or

**Tuberous vegetable soup** - Duck breast cooked in salt, juniper berry, coriander & nuts

### Pascade Fish of the day

Peppers, tomatoes and onions compotée, eggplant caviar & zucchini condiment  
Or

### Pascade Pork Palette with Cider –

Parsnip purée, pak Choi, Cardoon & ambassade apple

Bowl of lettuce

Les « Minis » small sweet pascades tasting of sweet Pascades

## STARTERS

<b>Régalade Pork Terrine</b> - Red onions pickles, radish & pickles	10 €
<b>Beet Hummus</b> - Smoked Eel, Feta, Poutargue, eggplant, cashew nuts & cumin	13 €
<b>Tuberous vegetable soup</b> - Duck breast cooked in salt, juniper berry, coriander & nuts	13 €
<b>Gravlax Salmon</b> - Horseradish cream, raw beetroot and fennel	15 €
<b>Duck foie gras</b> - Apple, lemon & ginger condiment	16 €
<b>Big Seasonal Salad</b> - Haddock, Black quinoa, guacamole, mozzarella, grapefruit, Hazelnut	19 €

## MAIN

(With or without the pascade)

<b>Butternut squash</b> - Butternut, pumpkin, chestnuts crumble, parsley roots puree, cabbage kale	19 €
<b>Roasted Veal</b> - Low cooked roast, stew chard, parmesan and ham	25 €
<b>Ile de Beauté</b> - Scallops, mashed cauliflower, yuzu, poutargue, brocciu & salad	26 €
<b>Tout est bon</b> - White sausage, pork chest, lentils cream, radish, beet & pickels onions	23 €
Pascade elaborated by Matthieu Dumas which is a gastronomic author	

**+ 19 €** The grated black Truffle *Tuber Melanosporum* on your dishes !!!

## CHEESE

<b>Cheese</b> - Cabecou	5 €
-------------------------	-----

## SWEET PASCADES

<b>Jam</b> - Served nature with apricot or strawberries jam	9 €
<b>Pear</b> - Poached pear, puffed rice, salted butter caramel & verbena ice cream	12 €
<b>Pascade des Rois</b> - Frangipane with chestnuts, flaked almonds, bitter almond ice cream	12 €
<b>Chocolate</b> - A slightly hot soufflé of dark chocolate mousse	13 €
<b>Sweet "Minis" Pascades</b> – 8 "Minis" dessert to share	18 €