

LA PASCADE

Cantine – auberge

La Pascade est une crêpe soufflée aveyronnaise, légèrement caramélisée, garnie de compositions issues de notre inspiration gourmande

A PARTAGER

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

MENU 34 €

(Avec ou sans la Pascade)

Encornet à l'Américaine - Crème de céleris, sauce tomate à l'estragon et cerfeuil

Ou

Velouté de légumes tubéreux - Magret cuit au sel, baie de genièvre, coriandre & cerneaux de noix

Pascade Poisson du jour

Purée de rutabaga, mousse de pomme de terre, clémentine, feuille de chou

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

Terrine de campagne de la Régalade - Pickles oignons rouge, Radis & Cornichons	10€
Encornet à l'Américaine Crème de céleris, sauce tomate à l'estragon et cerfeuil	13 €
Velouté de légumes tubéreux - Magret cuit au sel, baie de genièvre, coriandre & cerneaux de noix	13 €
Le Saumon Gravlax - Crème de raifort, betterave crue et fenouil étuvé	15 €
Foie gras de canard au naturel - Condiment Pomme, citron confit & gingembre	16 €
La Grande Salade - Lentilles, saumon fumé, mangue, passion & féta	19 €

PLATS

(Avec ou sans la Pascade)

Courge Musquée - Butternut, citrouille, crumble de marrons, purée de persil tubéreux, chou kale	19 €
Veau rôti - Rôti basse température, crème de céleris, feuille de chou, carottes fanes, jus citronné	25 €
Saint-Jacques Snackées - Embeurré d'endives, clémentines, mousse de pomme de terre, salade	26 €
Tout est bon - 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	

FROMAGE

Fromage - Cabécou	5 €
--------------------------	-----

PASCADES SUCREES

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

LA PASCADE

Cantine – auberge

The Pascade is a large soufflé crepe slightly caramelized, garnished with creations coming from our gourmand inspiration

TO SHARE

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

MENU 34 €

(With or without the Pascade)

American Squid - Celery cream, tomato sauce with tarragon and chervil

Or

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

Pascade Fish of the day

Rutabaga puree, potato mousse, clementine, cabbage leaves

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

Régalade Pork Terrine - Red onions pickles, radish & pickles	10 €
American Squid - Celery cream, tomato sauce with tarragon and chervil	13 €
Tuberous vegetable soup - Duck breast cooked in salt, juniper berry, coriander & nuts	13 €
Gravlax Salmon - Horseradish cream, raw beetroot and fennel	15 €
Duck foie gras - Apple, lemon & ginger condiment	16 €
Big Salad - Lentils, smoked salmon, mango, passion & feta	19 €

MAINS

(With or without the pascade)

Butternut squash - Butternut, pumpkin, chestnuts crumble, parsley roots puree, cabbage kale	19 €
Roasted Veal - Low cooked roast, celery cream, cabbage leaves, carrot, veal and lemon juice	25 €
Stir-fry Scallops - Endives, clémentine, potato mousse, salad	26 €
Tout est bon - White sausage, pork chest, lentils cream, radish, beet & pickels onions	23 €
Pascade elaborated by Matthieu Dumas which is a gastronomic author	

CHEESE

Cheese - Cabecou	5 €
-------------------------	-----

SWEET PASCADDES

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