

LA PASCADE

Cantine – auberge

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)

Houmous de betterave - Anguille fumée, fêta, poutargue, aubergine, noix de cajou & cumin
ou

Tartare de Maigre - Vinaigre de riz, sauce soja, gingembre, huile de sésame, lait de coco

Pascade Poisson du jour

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

Pascade Veau rôti

Rôti basse température, ragoût de blettes, parmesan, jambon de pays

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 €
Houmous de betterave - Anguille fumée, fêta, poutargue, aubergine, noix de cajou & cumin	13 €
Tartare de Maigre - Vinaigre de riz, sauce soja, gingembre, huile de sésame, lait de coco	13 €
Le Saumon Gravlax - Crème de raifort, betterave crue et fenouil étuvé	15 €
Foie gras de canard au naturel - Vinaigrette de jus de viande	16 €
La Grande Salade - Haddock, Quinoa noir, guacamole, mozzarella, pamplemousse, noisettes	19 €

PLATS

(Avec ou sans la Pascade)

Courge Musquée - Butternut, citrouille, crumble de marrons, purée de persil tubéreux, chou kale	19 €
Palette de cochon au cidre - Purée de panais, Pak Choi, cardon & pomme ambassade	22 €
Veau rôti - Rôti basse température, ragoût de blettes, parmesan, jambon de pays	25 €
Ile de Beauté - Saint-Jacques Snackées, purée de chou-fleur, yuzu, poutargue, brocciu & salade	26 €
Pascade élaborée par notre invité du mois Paolo Bouca Nova du "Repaire de Bacchus"	

FROMAGE

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

PASCADES SUCREES

Confiture - Servie nature avec les confitures d'Alain Millat	9 €
Poire - Poire pochée, riz soufflé, caramel au beurre salé & glace verveine	12 €
Eclair café - Sorbet cacao, crème chantilly	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

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)

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

Meagre tartare - Rice vinegar, soja sauce, ginger, sesame oil & coconut milk

Pascade Fish of the day

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

Pascade Veal

Low cooked roast, stew chard, parmesan and ham

Bowl of lettuce

Les « Minis » small sweet pascades tasting of sweet Pascades

STARTERS

Régalade Pork Terrine - Red onions pickles, radish & pickles	10 €
Beet Hummus - Smoked Eel, Feta, Poutargue, eggplant, cashew nuts & cumin	13 €
Meagre tartare - Rice vinegar, soja sauce, ginger, sesame oil & coconut milk	13 €
Gravlax Salmon - Horseradish cream, raw beetroot and fennel	15 €
Duck foie gras - Meat juice vinegar	16 €
Big Seasonal Salad - Haddock, Black quinoa, guacamole, mozzarella, grapefruit, Hazelnut	19 €

MAIN

(With or without the pascade)

Butternut squash - Butternut, pumpkin, chestnuts crumble, parsley roots puree, cabbage kale	19 €
Pork Palette with Cider - Parsnip purée, pak Choi, Cardoon & ambassade apple	22 €
Roasted Veal - Low cooked roast, stew chard, parmesan and ham	25 €
Ile de Beauté - Scallops, mashed cauliflower, yuzu, poutargue, brocciu & salad	26 €
Pascade elaborated by our guest of the month Paolo Bouca Nova from "Repaire de Bacchus"	

CHEESE

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

SWEET PASCADES

Jam - Served nature with jams of Alain Millat	9 €
Pear - Poached pear, puffed rice, salted butter caramel & verbena ice cream	12 €
Eclair café - Chocolate sorbet, whipped cream	12 €
Chocolate - A slightly hot soufflé of dark chocolate mousse	13 €
Sweet "Minis" Pascades – 8 "Minis" dessert to share	18 €