

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

Asperge Blanche - Langue de Bœuf, condiment au cornichon, câpre, sauce soja, huile de sésame & œuf

Pascade Poisson du jour

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

Ou

Pascade Carré de Cochon rotî

Guacamole, poivrons, pommes paille, crème de brocolis, jus façon salami

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 €
Asperge Blanche - Langue de Bœuf, condiment au cornichon, câpre, sauce soja, huile de sésame & œuf	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)

Caïus-Bonus - Quinoa, asperges, amandes, petit pois, brocolis, radis, fruit de la passion, citron au sel	19 €
Veau rôti - Rôti basse température, crème de céleris, feuille de chou, carottes fanes, jus citronné	25 €
Poisson du jour - Purée de rutabaga, mousse de pomme de terre, clémentine, feuille de chou	23 €
Carré de Cochon rotî - Guacamole, poivrons, pommes paille, crème de brocolis, jus façon salami	23 €
L'invité du mois, David Biraud : Chef Sommelier & Manager au "Sur Mesure" par Thierry Marx	
Mamie Maine - Mogettes mitonnées au beurre piquant, effilochée de jarret, jambon sec & croûtes de pain	21 €

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 €
Rhubarbe - Crème d'amandes, sorbet fromage blanc	13 €
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

White Asparagus - Beef Tongue, condiment with pickle, caper, soy sauce, sesame oil & egg

Pascade Fish of the day

Rutabaga puree, potato mousse, clementine, cabbage leaves

Or

Roasted Pork Square

Guacamole, peppers, potato chips straw, broccoli cream, salami-way juice

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 €
White Asparagus - Beef Tongue, condiment with pickle, caper, soy sauce, sesame oil & egg	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)

Caïus-Bonus - Quinoa, asparagus, almonds, peas, broccoli, radish, passion fruit, salt lemon	19 €
Roasted Veal - Low cooked roast, celery cream, cabbage leaves, carrot, veal and lemon juice	25 €
Pascade Fish of the day - Rutabaga puree, potato mousse, clementine, cabbage leaves	23 €
Roasted Pork Square - Guacamole, peppers, potato chips straw, broccoli cream, salami-way juice	23 €
Guest of the month, David Biraud : Chef Sommelier & Manager at "Sur Mesure" by Thierry Marx	
Mamie Maine - White beans simmered with hot butter, frayed ham, dry ham & bread crusts	21 €

CHEESE

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

SWEET PASCADES

Jam - Served nature with apricot or strawberries jam	9 €
Pear - Poached pear, puffed rice, salted butter caramel & verbena ice cream	12 €
Rhubarb - Almonds cream, cottage cream sorbet	13 €
Chocolate - A slightly hot soufflé of dark chocolate mousse	13 €
Sweet "Minis" Pascades - 8 "Minis"dessert to share	18 €