**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)**

**Salade de poulpes** -Chorizo, capres & purée de chou rave

Ou

**Crème de Chou-Fleur -** Truite fumée & crouton au beurre

**Pascade Rhône’n Roll** - Lieu jaune, caviar d’aubergines, cébettes, sauce vierge et sarrasin

Ou

**Pascade Cochon** - Ragoût de cochon, pomme fruit, carotte et purée de panais

Un bol de salade du moment

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

**ENTREES**

**Crème de Chou-Fleur -** Truite fumée, crouton au beurre13 €

**Salade de poulpes** -Chorizo, capres, purée de chou rave 13 €

**Le Saumon Gravlax** -Emulsion gingembre, concombre mariné au vinaigre balsamique blanc15 €

**Foie gras de canard au naturel** -Condiment Pomme, citron confit & gingembre16 €

**Salade César** -Crème de céleri, sucrine & Romaine, suprême de poulet, champignon, parmesan & sauce césar 19 €

**PLATS**

**(Avec ou sans la Pascade)**

**Végétarienne** - Betterave, chou blanc et rouge, poire, noix & roquefort 20 €

**Tranche de Jambon** - Jambon cuit au torchon, sucrine & Romaine, avocat, pain, ail frit, sauce tartare 19 €

**Epaule d’Agneau confite** - Caviar d’aubergine, pruneaux-abricots-dattes-citrons confits, carotte, feuille de chou 25 €

**Cochon** - Ragoût de cochon, pomme fruit, carotte et purée de panais 21 €

**Pascade invité du Mois, Baptiste Cavagna : Chef Sommelier Rhodanien**

**Rhône’n Roll :** Lieu jaune, caviar d’aubergines, cébettes, sauce vierge et sarrasin23 €

**FROMAGE**

**Les ‘’Minis’’ Pascades aux Fromages**-2 Minis Roquefort/Noix et 2 Minis Comté chaud 9 €

**PASCADES SUCREES**

**Figues Rôties** - Pâte pistache, glace verveine 13 €

**Façon Tatin** - Pomme rôtie, pomme crue au miel, caramel légèrement vinaigré 13 €

**Doublement Chocolat** -Servie chaude, mousse légère soufflée au chocolat noir et crème chantilly 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 slighty 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)**

**Octopus salad** – Chorizo, capers & mashed cabbage

 Or

**Cauliflower cream** - Smoked trout fish & butter bred

 **Pascade** **Rhône’n Roll** - Pollack Fish, aubergine caviar, vierge sauce & buckwheat

Or

**Pascade Pork** - Stew pork, apple fruit, carrot and parsnip puree

Bowl of lettuce

Les **« Minis » small sweet pascades** tasting of sweet Pascades

 **STARTERS**

**Caulifower cream** – Smoked trout fish & butter bred 13 €

**Octopus salad** – Chorizo, capers & mashed cabbage 13 €

**Gravlax Salmon -** Ginger emulsion, pickled cucumber with white balsamic vinegar 15 €

**Duck foie gras** -Apple, lemon & ginger condiment 16 €

**Caesar salad** - celery cream, sucrine & Romaine salad, chicken, mushroom, parmesan cheese & Caesar sauce 19 €

**MAINS**

**(With or without the pascade)**

**Végétarian** – Beetroot, white and red cabbage, pear & rqoeufort cheese 20 €

**Tranche de Jambon** - Ham, sucrine & romaine salad, avocado, bread, fried garlic and tartare sauce 19 €

**Candied Lamb shoulder** - Eggplant caviar, apricot-prune-dates-candied lemon , carrot, cabbage leaves 25 €

**Pork** - Stew pork, apple fruit, carrot and parsnip puree 21 €

**Guest of the month, Baptiste Cavagna : Chef Sommelier**

**Rhône’n Roll:** Pollack fish, aubergine caviar, vierge sauce & buckwheat 23 €

**CHEESE**

**‘’Minis’’ Cheese Pascades -** 2 Minis Roquefort/Nuts et 2 Minis Comté chaud 9 €

**SWEET PASCADES**

**Roasted Figs** - Pistachio paste, verbena ice cream 13 €

**Façon Tatin -** Roasted apple, apple with honey, slightly vinegary caramel 13 €

**Chocolate** - A slightly hot soufflé of dark chocolate mousse served with Chantilly cream 13 €

**Sweet ‘’Minis’’ Pascades** - 8 ‘’Minis’’dessert to share 18 €