

LA PASCADE®

restaurant

MENU 34 €

Salade de Poulpes - Chorizo, capres & purée de chou rave

Ou

Velouté de Potiron – Butternut confit, crottin de chèvre râpé

Poisson du Jour- purée de brocolis, radis, navet, huile de sésame, friton de canard

Ou

Magret de Canard –navet boule d’or, choux kale, Bruxelles, topinambour et clémentine

Un bol de salade

Les « Minis » Pascades Sucrées

ENTREES

Velouté de Potiron – Butternut confit, crottin de chèvre râpé	11 €
Salade de Poulpes - Chorizo, capres, purée de chou rave	13 €
Le Saumon Gravlax - Emulsion gingembre, concombre mariné au vinaigre balsamique blanc	15 €
Assiette de Charcuterie	15 €
Foie Gras de canard au naturel - Condiment Pomme, citron confit & gingembre	16 €
Les “Minis” Pascades Salées pour deux - 8 “Minis” à se partager	18 €

PLATS

Pascade Veggie - Betterave, chou blanc et rouge, poire, noix & roquefort	19 €
Salade César - Crème de céleri, sucrose & Romaine, poulet, champignon, parmesan & sauce césar	20 €
Pascade Parisienne - Jambon cuit au torchon, sucrose & Romaine, avocat, pain, ail frit, sauce tartare	21 €
Pascade Marocaine – Agneau confit, Caviar d’aubergine, pruneau-abricot-datte-citron, carotte	26 €
Poisson du Jour - Purée de brocolis, radis, navet, huile de sésame, friton de canard	22 €
Entrecôte Persillée à Cœur 250g - Frites au Couteau	32 €

FROMAGE

Les “Minis” Pascades aux Fromages - 2 Minis Roquefort/Noix et 2 Minis Comté chaud	9 €
--	-----

PASCADES SUCREES

Ananas Rôti - Pâte pistache, clémentine, noisettes, sorbet mandarine & chantilly	13 €
Façon Tatin - Pomme rôtie, pomme crue au miel, caramel légèrement vinaigré	13 €
Doublement Chocolat - Servie chaude, mousse légère soufflée au chocolat noir	13 €
Pascade des Reines - Frangipane de marron, glace d’amande amère	13 €
Les “Minis” Pascades Sucrées pour deux	18 €