

la carte des Pascades

à partager

Originelle **8€**
ciboulette & huile de truffe

assiette de Charcuterie **14€**
aveyronnaise & espagnole

Fromage **3€** la pièce

la pascade de Jean-Noël
J.-N. Ganachas - cuisinier - Fécamp

une palette de Pommes **20€**
palette de cochon* confite au cidre, crème de panais, potimarron, pommes & châtaigne, noix

en plats
les pascades salées

boeuf Thaï **2015** **22€**
boeuf* poché, jaune d'œuf, riz, combava, citron vert, piment, coriandre, citronnelle, noix de coco ...

rondelles de Poireaux **NEW** **20€** **+8€** truffe *Melanosporum*
crème de céleri rave, poireaux, vinaigrette d'œuf aux herbes & lentilles, pousse de frisée

lieu dit Bortsch **NEW** **21€**
Lieu étuvé & pimenté, chou rouge tiédi, betterave, fromage blanc & pomelos

en desserts
les pascades sucrées

tiramisu Poire **NEW** **12€**
Biscuit caramel/café/cacao/marsala, poires au sirop, crème mascarpone & dragées

mandarine Arrangée **10€**
crème glacée au beurre, pommes & mandarines au rhum, chantilly & pain de Gênes

doublement Chocolat - *notre incontournable !!* **11€**
servie chaude, une mousse légère soufflée au chocolat noir

à partager

beurre Sucre **8€**
beurre ½ sel, citron & Rhum

les "minis" **15€**
dégustation pour 2 personnes

le menu enfant

pour nos jeunes convives de moins de 11 ans **15€**
une "petite" pascade & une glace - boissons non comprises

le menu Pascade

32€ (+5€) *pascade taille Carte*

velouté de céleri rave, châtaigne & persil

ou

potimarron rôti, panais, mâche, pignon de pin & jambon

Pascade - une palette de Pommes

palette de cochon* confite au cidre, crème de panais, potimarron & pommes, châtaigne, noix

ou

Pascade - lieu dit Bortsch

lieu étuvé & pimenté, chou rouge tiédi, betterave, fromage blanc & pomelos

un bol de salade du moment

en supplément : fromage du moment (+3€) *la pièce*

les "minis" assortiment de Pascades sucrées