



Les Pascal's

Menu des fêtes 2022

Réervations Souhaitées avant le 18 décembre (Noël) et le 25 déc (NA)

Afin de garantir un service de qualité nous nous réservons le droit de clôturer
les réservations de manière anticipée.

Zakouskís

Plateau de 6 verrines	10€
Plateau de 8 bouchées chaudes	12€
L'apéro « Maison » très fin et subtil	12€/bt

Entrées

Terrine de foie gras, magret de canard fumé, confiture d'oignons rouges aux cuberdons, potíron et diamants à l'armagnac	14€
Ballottine de saumon, Turbotín et chair d'écrevices, quinoa aux petits légumes, tapenade d'olives noires sauce aux herbes	9.8€
Assiette du terroir (foie gras, jambon cru, magret fumé, blím à la mousse de canard et confit à la mangue)	12€
Mille-feuille de scampís sauce crème tomate à la diable	9.8€
Ravioles de ris de veau embeurré de choux de Savoie et noisettes, crème de champignons	10.5€
Feuilleté de cuisses de grenouille à la ciboulette (décortiqués)« Spécialité »	9.8€

Potages

Bisque de crevettes grises agrémentée à la fine champagne (par litre - +/- 3 pers)	8 €
Velouté volaille et champignons de nos sous bois, amandes grillées (+/- 3 pers)	6.5 €

Les plats

Tagine de chevreuil façon chasseur, poire pochée au Brouilly et endive braisée	12.9€
Joue de porc confite au Rhum Don Papa, émincé de poitrine fumée, carottes rôties	11.5 €
Tournedos de cochon de lait entrelardé, jus aux fruits de saison suite hivernale	11.5 €
Noisettes de chevreuil aux épices de Noël sauce poivrade à la gelée de groseilles, Légumes racines rôties	14 €
Pêche du jour, légumes de Provence, crème safranée et tagliatelles	12.5 €
Cuisse de lapin à la bière de Noël et spéculoos, pomme airelles	10.9€



Pour accompagner

Pomme Cendrillon	1.7 €/pc
Croquette au maïs (spécialité maison)	1.2 €/pc
Pomme amandine	0.6 €/pc
Gratin nature ou à la truffe (prix au kg)	11 €/12.5€ kg

Dernier acte

La traditionnelle bûche de Noël	4 €
La douceur de l'an neuf	5 €

Pour et exclusivement au nouvel an

La belle choucroute de l'an neuf et sa garniture, purée au bon beurre	13.5 €
---	--------

Afin de garantir la qualité de nos mets, nous vous prions de passer vos commandes uniquement par téléphone: au 04/388.32.72 ou 0495/508.224

ATTENTION **les commandes par e-mail ne seront pas acceptées.**

Pour Noël au plus tard le samedi **17/12/22** et pour nouvel an le samedi **24/12/22**

Celles-ci seront disponibles à notre magasin le samedi 24/12 de 11 à 15h

Et le samedi 31/12 de 11 à 15h

Carte des vins

Afin d'accompagner au mieux nos mets et vous permettre une belle association sans maux de tête, nous vous proposons une carte à vin en accord avec ceux-ci.

Pour l'apéritif

Bouteille de champagne « maison » blanc ou rosé Brut 15 €

*Bouteille d'apéritif « maison » macération d'oranges mouillées
au vin blanc très agréable et subtile* 12 €

En blanc

*Petite Clémentine (Chardonnay-viognier) pays d'oc fruité et rond
avec une belle longueur* 7.9 €

*Châteaux de Bouchet Bordeaux sec recommandé pour tout
ce qui sort de la mer* 8.2 €

*Sensas (Chardonnay passé en barrique) ce qui lui confère
du caractère tout en finesse* 9.2 €

Pinot gris d'Alsace une valeur sûr de la douceur un peu fruitée 10.5 €

Rosé

Pinot noir rosé d'Alsace 8.5 €

Rouge

*La bonne adresse (grenache, syrah, mourvèdre) on ne présente plu
une telle qualité (que du bonheur dans le verre)* 8.9 €

*St Gilles vin de l'Hérault passé en vieux fût ce qui lui confère des notes
de chocolat, vanille et sans tanins* 8.8 €

*Sensas (Grenache, mourvèdre) des épices, des fruits rouges
une belle intensité sans tanin* 8.9€

Clos St Clair (Pluissequin St Emillion) 2016 un grand bordeaux 14.5 €

