



Chai Pascal
le restaurant

Le menu enfant à 12,50€

(Moins de 10 ans)



Filet de volaille fermière & purée de pommes de terre

Poultry fillet & mashed potatoes

Crème glacée ou moelleux au chocolat

Ice cream or chocolate cake

Sirop à l'eau

Fruit syrup

Pour toutes allergies connues, veuillez le signaler à notre équipe en début de service.

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande.

Les entrées

Suggestion du jour	8,5 €
<i>Suggestion of the day</i>	
La Terrine maison	9,5 €
<i>Home-made terrine</i>	
La crème brûlée au butternut, crème au chèvre et crumble au parmesan	10,5 €
<i>Butternut crème brûlée with goat's cheese cream and parmesan cheese crumble</i>	
La Truite fumée maison, gaufre sarrasin & crème aux herbes	10,5 €
<i>Home-smoked trout, buckwheat waffle & herb cream</i>	
L'assiette de jambon de Bayonne de la Maison Ospital <i>Plate of Bayonne ham</i>	13 €
Le Foie gras de canard mi-cuit au vin liquoreux & pain d'épices maison et son gel poire	16,5 €
<i>Semi-cooked duck foie gras with dessert wine, homemade gingerbread and pear gel</i>	



Les classiques

Suggestion du jour (en semaine)	17,5 €
<i>Suggestion of the day (on weekdays)</i>	
Suggestion du jour (en week-end & jours fériés)	19,5 €
<i>Suggestion of the day (on weekend & publics holidays)</i>	
La Végétarienne, risotto aux champignons shiitake & miso de Saint-Emilion	19 €
<i>Vegetarian, risotto with shiitake mushrooms & miso from Saint-Emilion</i>	
Le Filet de Volaille fermière, sauce morilles et rattes confites ..	22 €
<i>Free-range poultry fillet with morel mushroom sauce and confit Ratte potatoes</i>	
Le Magret de Canard & légumes, sauce au vin rouge de Saint-Emilion	24 €
<i>Duck breast with vegetables and Saint-Emilion red wine sauce</i>	
Le Bœuf Bourguignon au vin de Saint-Emilion & os à moelle	24 €
<i>Beef Bourguignon with Saint-Émilion red wine and bone marrow</i>	
Le Pressé d'Agneau du Limousin, potimarron rôti et sauce aux herbes	25 €
<i>Pressed Limousin lamb with roasted red kuri squash and herb sauce</i>	
Les Ris de Veau, feuilleté au sésame & écrasé de pomme de terre, sauce morilles	29 €
<i>Veal sweetbreads, puff pastry with sesame, mashed potatoes and morel mushroom sauce</i>	
Le Croustillant d'Escargots & purée à l'ail confit, beurre aux herbes	29 €
<i>Crunchy snails & garlic confit purée, herb butter</i>	
Le Poisson de la criée & sa garniture du moment	(ardoise)
<i>Fish of the day & its garnish of the moment (see slate)</i>	

+ Supplément Foie gras poêlé 9 €

+ *Pan-fried foie gras supplement* 9 €

Les desserts maison

Suggestion du jour	8,5 €
<i>Suggestion of the day</i>	
La Forêt Noire (revisitée, espuma au Kirsch, compotée de fruits rouges & sorbet griotte)	9,5 €
<i>Black Forest</i> (reimagined, Kirsch espuma, red berry compote and sour cherry sorbet)	
La Cacahuète (sablé breton, ganache au chocolat au lait, caramel beurre salé à la cacahuète & sorbet au cacao)	12 €
<i>The peanut</i> (Breton shortbread, milk chocolate ganache, salted peanut caramel and cocoa sorbet)	
La Poire (poire pochée aux épices, chocolat chaud, chantilly, glace à la fève tonka)	12 €
<i>The Pear</i> (spiced poached pear, warm chocolate sauce, chantilly cream & tonka bean ice cream)	
Le Citron (mousse au citron jaune, streusel combava & sorbet bergamote)	12,5 €
<i>The Lemon</i> (lemon mousse, kaffir lime streusel and bergamot sorbet)	
L'Assiette de 2 fromages , sélection de notre fromager de Libourne	8,5 €
Supplément 1 fromage + 4,2 €	
<i>The plate of two cheeses</i> , Extra charge for 1 cheese + 4,2 €	
Le plateau de 5 fromages affinés	21 €
<i>The Platter of 5 mature cheeses</i>	
Le « Gourmand » café ou thé	13,5 €
<i>The « gourmand » coffee or tea</i>	
L'Irish Coffee ou le French Coffee	9,5 €
<i>The Irish Coffee or French Coffee</i>	

