

L'AIR DE PARIS  
Restos

Manger son assiette  
Pascade

**Le produit :** une crêpe traditionnelle aveyronnaise, la pascade, remise à table, comme mise en bouche, par le chef Alexandre Bourdas dans son restaurant de Honfleur, SaQuaNa. Son affaire parisienne se fait l'ambassade de cette belle galette soufflée et caramélisée, qui roule de l'entrée au dessert.

**Les déclinaisons :** ronde, généreuse et craquante, la version originelle, à la ciboulette et huile de truffe, se partage à l'apéritif. En plat, ses garnitures suivent les saisons et puisent leur inspiration autour du monde : poulet yassa, cabillaud aux épices marocaines, risotto pesto... autant de belles saveurs et de cuissons justes

loevés dans ces nids de pâte dorée, qui s'accordent également avec le sucré. Tous les mois, Alexandre Bourdas invite un ami à imaginer sa pascade : Gregory Marchand, du Frenchie, lui a donné le goût de Marrakech, entre agneau et citrons confits ; le chocolatier Pierre Marcolini s'est amusé avec des agrumes et une crème chocolat ; quant à celle de Marc Darroze, éleveur d'armagnac, elle fleure bon les Landes et le Pays basque...

**Menu 30 €. Originelle 8 €. Cabillaud aux épices 22 €. L'assortiment sucré de "minis" pour 2 personnes 15 €.** Du mardi au samedi, en continu, de midi à 23 h. 14, rue Daunou, 75002. Tél. 01 42 60 11 00 et [pascade-alexandre-bourdas.com](http://pascade-alexandre-bourdas.com)

