

## Menu Pavillon

- 29 Euros (Entrée, plat & dessert)
- 34 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)
- 41 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)
- 47 Euros (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

**Pour une meilleure organisation, il est préférable de faire votre choix à l'avance**

- ∞ Salade de gambas croustillantes & piémontaise de fruits & légumes
- ∞ saumon « Bomlo » mariné aux gingembre & citron vert, bouillon chaud de crustacés
- ∞ Praires & raies tièdes en salade de légumes croquants aux sésame & cumbava
- ∞ Emietté de pot au feu & salades de Mr Leguen, vinaigrette de carottes



- ∞ Plancha de Punta Lomo marinée au curry, crémeux de carottes & mangues
- ∞ Pavé de lieu jaune à l'huile d'agrumes & coriandre, tatin de racines
- ∞ Canard fermier du Sud-Ouest en 2 services, fondant & laqué au wok de légumes
- ∞ Filet de merlu de nos côtes rôti au jus de viande, purée maison & épinards fondants de Mr Leguen
- ∞ Steak Tartare De Bœuf Au Couteau, Frites Maison & Salade Verte



- ∞ La Sélection De Notre Maitre Fromager Pascal Beillevaire  
(Pour les formules à 34 € & 47€)



- ∞ Millefeuille chocolat, vanille & sarrasin
- ∞ Pommes caramélisées au Cointreau, sorbet au cidre & crêpes dentelle
- ∞ Assortiment De Petits Desserts Maison
- ∞ Profiteroles Maison Au Chocolat Valrhona & glace à la vanille Bourbon
- ∞ **Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table (+3€/pers)**
  - ∞ Symphonie « Tout Chocolat » Aux 4 Crus Valrhona
  - ∞ Charlotte aux fruits exotiques
  - ∞ Forêt noire maison « chocolatée »