

## Menu Pavillon

**30 Euros** (Entrée, plat & dessert)

**35 Euros** (Entrée, plat, fromage, dessert)

**42 Euros** (Entrée, poisson, viande, dessert)

**48 Euros** (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

**Pour rendre le service plus fluide et plus rapide lors de l'envoi des plats, pouvez-vous, SVP, présélectionner 2 entrées, 2 plats & 2 desserts à faire choisir à l'avance & de nous communiquer les choix, svp merci**

☼ Tartare de daurade royale aux sésame, yuzu & wakamé, légumes d'été à l'huile d'olives de la Sierra Nevada

☼ Méli mélo de tomates de Mr Léauté au balsamique, émulsion aux vieux parmesan & basilic, jambon de truie de Montagne de Mr Arrosagaray

☼ Céviché de saumon « Bomlo » à la citronnelle & coriandre, quinoa aux légumes croquants

☼ Déclinaison de melon & pastèque de Mr Léauté (granité, soupe, tartare), mouillettes d'Ardi Gasna & chutney au porto

*BOC*

☼ Plancha de thonine aux soja & sésame, crumble de tomates de Mr Léauté

☼ Filet de lieu jaune à l'huile aromatisée aux fruits de la passion, fricassée de légumes primeurs locaux

☼ Punta Lomo au curry & wok de légumes bio à la coriandre

☼ Plancha de magret de canard fermier du sud-ouest mariné aux agrumes, ratatouille maison

*BOC*

☼ La Sélection De Notre Maitre Fromager Pascal Beillevaire  
(Pour les formules à 35 € & 48€)

*BOC*

☼ Macaron maison framboise- basilic-pamplemousse

☼ Charlotte aux fraises de la Chebuette

☼ Passionnément chocolat noir & framboises de Mr Pineau

☼ Assortiment de petits desserts maison

☼ Choux craquelin maison « Paris-Brest »

Desserts possibles en gâteau d'anniversaire +3€ ttc/pers :

☼ Symphonie de fruits exotiques & crème passion sur un biscuit praliné

☼ Millefeuille caramélisé aux poires & fève de Tonka

☼ Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona

☼ Charlotte maison aux fraises

☼ Fraisier maison

**Nos producteurs locaux (Mr Leguen, Mr Léauté, Mr Pineau, Mr vinet...) nous fournissent la quasi-totalité de nos salades, herbes, légumes & fruits rouges**