

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

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

☼ Œuf meurette au jambon de truie de montagne de Mr Arrosagaray

☼ Magret de canard fumé maison à la déclinaison de betteraves.

BOC

☼ Filet de lieu jaune au beurre de persil & parmentier à l'andouille

☼ Filet de merlu au velouté de topinambours & confit de légumes oubliés

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

☼ Magret de canard fermier du sud-ouest rôti aux cassis, potimarron & purée de châtaignes

BOC

☼ La Sélection fromages

(Pour les formules à 35 € & 48€)

BOC

☼ Forêt noire maison « bigarée & cacaotée »

☼ Profiteroles de choux craquelin maison, glace vanille & sauce chocolat noir Valrhona

☼ Rocher coco, mousse mojito, ananas & mangue

☼ Assortiment de petits desserts maison

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

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

☼ Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona

☼ Charlotte aux poires & caramel à la fleur de sel

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