

## Menu Pavillon

**33.00 Euros** (Entrée, plat & dessert)

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

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

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

**Merci de sélectionner un menu unique, ou choisir 2 entrées, 2 plats & 2 desserts & de nous communiquer les choix afin de faciliter le service**

☼ Ceviche de lieu jaune aux citron vert, piment d'Espelette & basilic

☼ Nage de pétoncles & coquillages au safran, petits légumes

☼ Déclinaison d'asperges vertes de Mr Pineau, mignon de porc fumé maison & huile d'olives de la Sierra Nevada



☼ Filet de dorade grise poêlé au pesto, tian méditerranéen

☼ Filet de merlu au velouté de langoustines & légumes verts de Mr Leguen

☼ Plancha de punta lomo à la sarriette & citron vert, petits légumes printaniers

☼ Émincé de cœur de rumsteak charolais grillé au poivre de Tasmanie,  
Mousseline de pommes de terre, carottes & échalotes



☼ Assortiment de fromages affinés de nos régions  
(Pour les formules à 38 € & 53€)



☼ Parfait glacé au citron de Corse & sablé praliné

☼ Charlotte maison au chocolat noir Valrhona légèrement mentholé

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

☼ Assortiment De Petits Desserts Maison

☼ Sablé breton mousseline vanille & fraises de pays

∞ Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table (+3€/pers)

∞ Symphonie « Tout Chocolat » Aux 4 Crus Valrhona

∞ Charlotte aux fraises

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