

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 aux citron vert, piment d'Espelette & basilic

🌸 Tagliata de veau aux saveurs asiatiques

🌸 Nage de pétoncles & coquillages au safran, petits légumes

🌸 Tataki de bœuf aux soja & sésame, déclinaison de petits pois

🌸 Noix de St Jacques de la Manche poêlées, velouté de butternut à la vanille +8€

🌸 Rissoles de ris de veau & foie gras au velouté de cèpes +6€



🌸 Filet de merlu rôti au velouté de langoustines & fricassée de petits légumes

🌸 Filet de dorade à l'huile d'agrumes & coriandre, mousseline de butternut

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

🌸 Wok de veau de lait de Mr Radigois à l'italienne (*pesto, parmesan, tomates confites*), petits légumes de Mr Léauté

🌸 Coquilles St Jacques de la Manche cuites à l'étouffée au beurre de cerfeuil, purée maison +6€

🌸 Emincé de bœuf Limousin de mr Radigois (*Couëron*) grillée velouté de morilles, tatin de racines +6€



🌸 Assortiment de fromages affinés de nos régions

(Pour les menus à 38€ & 53€)



🌸 Profiteroles aux choux craquelin, glace vanille & sauce chocolat Valrhona

🌸 Passionnément chocolat noir Valrhona & fruits de la passion

🌸 Assortiment De Petits Desserts Maison

🌸 Tatin de mangue au poivre de Séchouan, sorbet passion

🌸 Millefeuille croustillant aux poires & mousseline caramel à la fleur de sel

🌸 Symphonie aux fruits exotiques

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

🌸 Passionnément chocolat noir Valrhona & fruits de la passion

🌸 Millefeuille croustillant aux poires & mousseline caramel à la fleur de sel

🌸 Symphonie aux fruits exotiques