

## 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 +7€

☼ 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 +7€

☼ 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