

## Menu Pavillon

34.00 Euros (Entrée, plat & dessert)

39.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)

49.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)

54.00 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 d'effectuer les commandes**

🌸 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

🌸 Terrine De Foie Gras De Canard Mi-Cuit & chutney de fruits de saison +10€

🌸 Tartelette de sarrasin & langoustines de pays, mousseline de petits pois au sésame +7€



🌸 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 bœuf Limousin de Mr Radigois grillé au poivre de Tasmanie,  
Mousseline de pommes de terre, carottes & échalotes

🌸 Filet de bar sauvage rôti aux asperges vertes de Mr Pineau & pommes de terre nouvelles +7€

🌸 Filet de bœuf Limousin de Mr Radigois grillé au beurre « à l'ail des ours », +7€

Petits légumes printaniers de Mr Léauté



🌸 Assortiment de fromages affinés de nos régions

(Pour les formules à 39 € & 54€)



🌸 Parfait glacé au citron de Corse & sablé praliné

🌸 Tarte tiède au chocolat noir Tulakalum

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

🌸 Assortiment De Petits Desserts Maison

🌸 Sablé breton, mousseline vanille & fraises de Mr Vinet

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

🌸 Symphonie « Tout Chocolat » Aux 4 Crus Valrhona

🌸 Charlotte aux fraises