

Menu Pavillon



- 35.00 Euros** (Entrée, plat & dessert)
40.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)
50.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)
55.00 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

- ✿ Mi cuit de lieu jaune aux fenouil, sésame & citron vert, quinoa aux légumes
 - ✿ Magret de canard fumé maison, vinaigrette aux agrumes & houmous
 - ✿ Sablé sarrasin, mousseline de choux fleurs & pétoncles poêlées
 - ✿ Œuf parfait au velouté d'asperges blanches & jambon ibérique
- ✿ Carpaccio de bar au cumbava & copeaux de légumes bio croquants au balsamique **+8€**
- ✿ Terrine de foie gras de canard mi cuit au Porto, chutney de fruits de saison **+10€**



- ✿ Volaille fermière farcie aux basilic & foie gras, tatin de légumes
- ✿ Filet de merlu rôti au chorizo ibérique, galette de pommes de terre
- ✿ Filet de dorade Royale poêlé au pesto, risotto « acquarello » aux coquillages
- ✿ Bœuf Limousin snacké aux herbes fraîches & échalotes, poêlée de grenailles, oignons & carottes
- ✿ Filet de bar sauvage rôti aux asperges verte de Mr Pineau & pommes de terre nouvelles **+8€**
- ✿ Médallions de Veau Limousin « sous la mère » à la crème de morilles, légumes primeurs de Mr Léauté **+8€**



Assortiment de fromages affinés de nos régions
(Pour les formules à 40 € & 55€)

- ✿ Parfait glacé au citron de Corse & sablé praliné
- ✿ Charlotte aux chocolat noir Ilanka & menthe
- ✿ Assortiment De Petits Desserts Maison
- ✿ Sablé breton, mousseline vanille & fraises de Mr Vinet

Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table

- ✿ Symphonie « Tout Chocolat noir » Aux 4 Crus Valrhona
- ✿ Fraisier maison