

Menu Pavillon

37.00 Euros (Entrée, plat & dessert)

42.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)

53.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)

58.00 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
Menu uniquement sur commande

- ☼ Ceviche de dorade aux citron vert, gingembre, piment d'Espelette & citronnelle
 - ☼ Sablé sarrasin, mousse de choux fleur & pétoncles poêlées
 - ☼ Salade de pot au feu de bœuf Limousin & déclinaison de betteraves
 - ☼ Tataki de bœuf aux soja & sésame, houmous maison acidulé
- ☼ Noix de St Jacques de Locquemeau poêlées au velouté de butternut à la vanille +8€
- ☼ Terrine de foie gras de canard mi cuit au Porto, Chutney de fruits de saison +10€
☼☼

- ☼ Filet de merlu rôti au velouté de crustacés & fricassée de petits légumes
 - ☼ Aile de raie de la Turballe à l'huile d'agrumes & risotto de butternut
- ☼ Plancha de punta lomo à la sarriette & au citron vert, déclinaison de patates douces
- ☼ Volaille fermière farcie aux basilic & châtaignes, gâteau de topinambours & panais de Mr Léauté
- ☼ Coquilles St Jacques de la Manche cuites à l'étouffée au beurre de cerfeuil, purée maison +8€
- ☼ Emincé de bœuf Limousin (*entrecôte, faux filet ou cœur de rumsteak*) de Mr Radigois rôti +8€
Au velouté de girolles, pommes de terre & girolles
☼☼

- ☼ Assortiment de fromages affinés de nos régions
(Pour les menus à 42€ & 58€)
☼☼
- ☼ Symphonie tout chocolat noir aux 2 crus Valrhona *
 - ☼ Assortiment De Petits Desserts Maison
 - ☼ Tatin de mangue au poivre de Séchouan, sorbet passion
 - ☼ Profiteroles aux choux craquelin, glace vanille & sauce chocolat
- ☼ Millefeuille croustillant aux poires & mousseline caramel à la fleur de sel *
 - ☼ Tarte tiède au chocolat noir Valrhona
 - ☼ Forêt noire maison bigarée & cacaotée *

**Possibilité de faire ce dessert sous forme de Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table +3€/pers*