LE PAVILLON
RESTAURANT

Plat Fait Maison

# Menu des SAVEURS

**56.00 Euros** (Entrée, plat & dessert)
**60.00 Euros** (Entrée, plat, fromage, dessert)
**75.00 Euros** (Entrée, poisson, viande, dessert)
**80.00 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**

Noix de St Jacques de Locquemeau poêlées au velouté de butternut à la vanille
Terrine de foie gras de canard mi cuit au Porto, Chutney de fruits de saison
Carpaccio de bar au cumbava & huile d'olives de Corse, légumes croustillants

Coquilles St Jacques de la Manche cuites à l'étouffée au beurre de cerfeuil, purée maison
Emincé de bœuf Limousin *(entrecôte, faux filet ou cœur de rumsteak)* de Mr Radigois rôti
Au velouté de morilles, tatin de racines
Filet de bar sauvage rôti au velouté de crustacés, crémeux de butternut & épinards au beurre
Médaillons de veau de lait Limousin « sous la mère » aux girolles & gratin de légumes

Assortiment de fromages affinés de nos régions
*(Pour les formules à 60 € et 80€)*

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*

*379 route de Vannes – 44800 St Herblain*
*Tel 02.40.94.99.99 / Fax 02.40.94.96.07*
*www.restaurant-lepavillon.fr*