Menu Pavillon

38.00 Euros *(Entrée, plat & dessert)*
43.00 Euros *(Entrée, plat, fromage, dessert)*
55.00 Euros *(Entrée, poisson, viande, dessert)*
63.00 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 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
Terrine de foie gras de canard mi cuit au Porto, chutney de fruits de saison +8€
Noix de St Jacques de Locquemeau poêlées au velouté de butternut à la vanille +8€

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
Noix de St Jacques de Locquemeau poêlées au beurre de cerfeuil & purée maison +8€
Médaillons de veu Limousin « sous la mère » rôti à la crème de girolles, +8€
galette de pommes de terre à la sarriette

Symphonie tout chocolat noir aux 2 crus Valrhona *
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 *
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