LE

PAVILLON *Des gourmets*

RESTAURANT

LE PAVILLON des gourmets

Nos Soupes

SOUPE À L'OIGNON — 150
Oignons caramélisés, gratinés au Comté

SOUPE DE CHAMPIGNONS DE PARIS — 160
Croûton dorées et gruyère

BISQUE DE GAMBAS — 180
Au lait de coco et crème au citron caviar

Nos Entrées et Nos Salades

TATAKI DE THON ROUGE — 140
Sauce yuzu pon à l'huile de sésame grillée et cébette

VITELLO TONATTO — 140
Tomates confites, radis roses croquants, éclats de pavot

CEVICHE DE BAR — 190
Éclats de pistache et perles de grenade, condiment acidulé

6 HUITRES LA PERLE DE DAKHLA — 180
Citron, vinaigre à l'échalote et beurre aux algues

SALADE DE LEGUMES CROQUANTS — 160
Haricots verts bio et olives taggiasche, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron

VERITABLE SALADE CESAR

POULET — 160
Laitue, poulet rôti, parmesan, croûtons et sauce césar

AUX GAMBAS — 180

TOMATE BURRATINA CREMEUSE — 160
Pesto de basilic et vinaigrette à l'ail noir

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT — 240
Parfumé au cacao et vanille, chutney de fruits

SHRIMPS DYNAMITE — 140
Cébette, grenadine et mayonnaise pimentée

ESCARGOTS DE BOURGOGNE — 130
Cuits en persillade

OEUF PARFAIT — 120
Duxelles de champignons et crème au parmesan

Mollusque · Crustacé · Soja
Gluten · Lactose · Fruits à coque
Sesame · Vegan · Oeuf

Nos Poissons

Servis avec une garniture

SAINT-PIERRE DE NOS COTES — 260
Beurre blanc

SOLE MEUNIERE A LA GRENOBLOISE — 300
Beurre meunière citronné agrémenté de condiments à la grenobloise

BAR DE LIGNE A LA PLANCHA — 320
Sauce vierge

Nos Pattes

Servis avec une garniture

PENNE A L'ARRABIATA — 180

RISOTTO A LA TRUFFE ET AUX CHAMPIGNONS — 280

LINGUINE AUX GAMBAS — 280

Nos Viandes

Servis avec une garniture

SUPREME DE VOLAILLE — 280
Sauce curry Madras,riz pilaf aux Amandes

TIGRE QUI PLEURE — 280
Mariné, sauce condimentée

CHATEAU FILET DE BOEUF — 280
Sauce au poivre

DEMI VOLAILLE FERMIERE — 240
Grillée au Josper en butterfly

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE — 260

CUISSE DE CANARD POMMES GRENAILLES ET POUSSES D'ÉPINARDS — 280

EPAULE D'AGNEAU (A PARTAGER) — 700
Confité 13h

Nos Plats Premiums

NOIX D'ENTRECOTE "BLACK ANGUS" PREMIUM 300G — 600
Grillée au josper

FILET DE BOEUF ROSSINI AU FOIE GRAS — 360

BLACK COD — 440
Au miso

LINGUINE AUX LANGOUSTES — 360
De nos côtes, huile d'olives au basilic

Mollusque · Crustacé · Soja
Gluten · Lactose · Fruits à coque
Sesame · Vegan · Oeuf

Nos Garnitures

Supplément

PUREE DE POMME DE TERRE, RIZ PILAF, LEGUMES DE SAISON, FRITES MAISON — 60

Nos Desserts

PAVLOVA AUX AGRUMES — 90

ÎLE FLOTTANTE — 90

COOKIE MARBRÉ — 90

BLANC-MANGES CITRON — 90

MI-CUIT AU CHOCOLAT — 90
64% Gianduja, glace cannelle

PAIN PERDU — 90
Brioche rôtie, caramel beurre salé, sucre glace, glace vanille

Mollusque
Crustacé
Soja
Gluten
Lactose
Fruits à coque
Sesame
Vegan
Oeuf