

## L'été du Pavillon Pétrus

La nouvelle carte estivale du restaurant haut de gamme du Grand Hôtel de Gérardmer

*Fabienne et Claude Remy accompagnés de leur chef Thierry Longo, vous invitent à découvrir la carte été 2009 du Pavillon Pétrus, pour une initiation inédite aux saveurs des beaux jours.*

L'été au Pavillon Pétrus s'inscrit résolument sous le signe de **l'éveil des sens** et des expériences gustatives audacieuses. Le Chef Thierry Longo, en collaboration avec les Chefs Joseph Viola et Jean-Claude Aiguier ne sont jamais à cours de **créativité** dès lors qu'il s'agit d'élaborer la nouvelle carte estivale du restaurant.



### Tradition et innovations

La nouvelle carte se décline autour de **mets traditionnels**, comme les crêpes Suzette ou le tournedos de filet de bœuf Charolais à l'os à moelle, associés à des **créations plus inattendues** où poissons et crustacés sont particulièrement mis à l'honneur. Grâce au menu "Saveurs iodées", la croquette de crabe royal en parmentière ou encore le bar de ligne grillé avec fenouil confit au jus de cerises noires font le plaisir des yeux comme des papilles. Elles mêlent leur symphonie du goût à celle du rouleau de printemps aux langoustines et son coulis de pomelos au wasabi, la lotte fumée et sa mousseline de roquette ou la chevrette d'eau douce.

Dans l'assiette, les **mille reflets chamarrés** de l'huile de basilic verte fluo 100% naturelle ou de la sauce orange vif carotte/gingembre donnent aux plats l'éclat vif et enjoué de la saison estivale.



### La petite histoire du Pavillon Pétrus

Élégance, pureté et raffinement résument en quelques mots le Pavillon Pétrus dont le nom et le décor aux tons carmin évoquent le Grand Cru bordelais éponyme. Mais Pétrus (Pierre) est aussi le prénom que portait le grand-père et que porte aujourd'hui le fils de Claude Remy : une manière digne et simple de rendre hommage à un héritage familial riche. Le Pavillon Pétrus, **lieu de prestige et**

**ambassadeur du goût**, est ouvert à tous ceux qui souhaitent en profiter, au cœur des Vosges et de Gérardmer.

**Ouvert tous les soirs de 19h00 à 22h00 ainsi que les vendredis, dimanches et jours fériés, midi et soir.**

### Contacts

Service de presse : SG Organisation  
46 rue Stanislas - 54000 Nancy  
Tél. : 03 83 28 58 05  
presse@sg-organisation.com

Grand Hôtel  
Place du Tilleul - 88400 Gérardmer  
Tél. : 03 29 630 631  
contact@grandhotel-gerardmer.com