



LE PAVILLON
PETRUS
restaurant

NOS ENTREES FROIDES

- 25 € L'Anguille**
en Persillé au Jus de Volaille et jeunes Poireaux, Espuma de Raifort et Caviar Oscière
- 24 € Le Foie gras**
en Terrine aux Châtaignes et Ris de Canard, Confit de Betterave
- 22 € L'Agneau**
Jambon aux Herbes, Topinambour et Ail noir, Ravigote au Jus
- 26 € L'Huître**
Gillardeau n°3 crues pochées au Vin de Pomelos et sa Tempura

NOS ENTREES CHAUDES

- 20 € Le Potiron**
la Traditionnelle Soupe, Croquettes au Comté et Crème au Lard
- 25 € Le Foie gras**
grillé, Endives braisées et Jus de Mandarine
- 26 € La Saint-Jacques**
juste poêlée, Royale de Corail et Blinis de Butternut, Sauce Cresson
- 23 € Praires et Palourdes**
en Raviolis au Corail d'Oursin, Bouillon de Volaille aux Girolles

NOS POISSONS

- 36 € Le Homard**
rôti au Beurre salé, Trucca, Moelle et Vin de Graves
- 23 € Le Merlan**
de petite Pêche, Langoustines et Aubergine, Béarnaise de Tête
- 23 € L'Esturgeon**
Barre de Filet aux Ecrevisses et Gandoyau, Mitonnée de Lentilles vertes Anicia
- 26 € Le Rouget**
Barbet de Provence à la Plancha, Darphin de Pieds de Porc, Poivrade et Supion

NOS VIANDES

- 49 € Le Bœuf Wagyu**
Pièce poêlée au Poivre Voatsiperifery, Sucrine et Purée truffée
- 24 € Le Cochon Fermier**
Poitrine, Presa et Boudin de Porc Duroc comme une Choucroute de Navet aux Cèpes
- 26 € Le Veau**
Filet Mignon sauté, Cannelloni de Pieds et Ris, Sauce Vin Jaune
- 25 € Le Lapereau**
Déclinaison de Lapereau aux Morilles

Taxes et Service Compris

MENU GOURMAND

Nougat de Foie Gras aux Fruits secs et Pâte de Figs
OU
Cromesquis de Langoustines, Américaine de Coffres

Pigeonneau de Mr Mougeolle rôti au Cidre fermier
OU
Pavé d'Esturgeon et Anguille fumée,
Poireau confit

La Planchette de notre Fromager

La Griotte
*Biscuit Sacher Cœur de Guanaja,
Crèmeux Vanille Bourbon et Griotte de Fougerolles
en trois façons*

MENUS DECOUVERTE

Servi en 5 Séances 50.00 €



Servi en 7 Séances 70.00 €



Servi en 9 Séances 90.00 €

**Par table Entière jusqu'à 21 h 30
pour les menus à 7 & 9 séances**

NOS FROMAGES

Pour les Amateurs, un chariot de fromages affinés par Maître Cyrille LOHRO, Meilleur Ouvrier de France Fromager, se tient à votre disposition au prix de 11.00 € par personne

Toutes nos viandes sont d'origine française excepté le Bœuf Wagyu : bœuf noir australien descendant des célèbres taureaux japonais qui donnent la fameuse viande de Kobé.

Taxes et Service Compris

LES DESSERTS

- 13 € L'Exotisme**
Barbajuan tiède aux Fruits exotiques, Sorbet Lait Coco et « Pina Colada »
- 12 € La Lorraine**
Comptée de Mirabelles, Biscuit cuillère, Gelée Bergamote et Mousseux Mascarpone
- 14 € Le Soufflé**
Le traditionnel Soufflé au Grand Marnier flambé en salle
- 14 € Le Chocolat Cappuccino**
Ganache fondante Chocolat Marron, Granité Pur Arabica et Nuage de Lait
- 12 € Le Vacherin**
Coque de Vanille, Cœur coulant Fruits rouges, Spirale meringuée
- 13 € La Poire et Coing**
Comptée de Coing et Salpicon de Poire dans son Croustillant aux Amandes surmontée de son Œuf à la Neige

Taxes et Service Compris