



LE PAVILLON
PETRUS
restaurant

LES ENTREES FROIDES

- 25 €** Le Foie Gras
Petite Terrine d'Oie d'Alsace, Gelée de Gentiane et Kugelhof chicorée
- 24 €** La Gamberonne
Grosses Gambas marinées à la Vieille Poire, Tartare de Légumes et Pomelos confit
- 23 €** Le Colvert
La Poitrine fumée par nos soins à la Nigelle, Croquant de Choux vert et Ballottine de Cuisse

LES ENTREES CHAUDES

- 25 €** Le Foie Gras
De Canard et des Ris de Veau en brochette, Salsifis et Vin Jaune
- 22 €** Les Sots l'y Laisse
En Fricassée aux Artichauts et aux Girolles
- 20 €** Le Potiron
Le Traditionnel Potage et sa Crème Girofle
- 24 €** La Grenouille
Petite poêlée au Persil Plat et sa Brouillade d'Oeufs
- 24 €** La Saint Jacques
Tout juste poêlées, écrasé de Pommes de Terre et Fumet aux Orties

LES POISSONS

- 35 €** Le Homard
rôti au Beurre, Trucca provençale, Moelle et Vin de Graves réduit
- 26 €** Le Turbotin
un Tronçon en cocotte sur une Fricassée paysanne au Jus de Volaille
- 26 €** La Sole
grosse et française juste à la Plancha, Dauphine de petits Pois
- 24 €** Le Brochet
une Tranche de Dos meunière, quelques Goujeonnettes marinées à la Bière et une belle Quenelles dans sa Crème au Houblon

LES VIANDES

- 27 €** Le Bœuf
La Noix du Jarret d'un Charolais braisée aux Truffes et Langoustines
- 25 €** Le Veau
Petit Mignon en Habit Vert, grosse Raviole de Pieds, Ris et Langue écarlate
- 24 €** Le Pigeon
de chez Monsieur Mougeolle, comme des Profiteroles et Jus d'Antan
- 26 €** L'Agneau
Côte et Selle poêlées, le Gigot en Navarin et monté comme un Tian

(Viandes d'origine française)



LE PAVILLON
PETRUS
restaurant

SUGGESTIONS DU CHEF

Servi en 5 Séances **50 €**

▬▬▬

Servi en 7 Séances **70 €**

▬▬▬

Servi en 9 Séances **90 €**

Par table Entière jusqu'à 21 h 30

MENU GOURMAND À 45 €

Marbré de Foie Gras de Canard à la Lie de Vin

Ou

Fine Galette d'Escargots et Polenta au Beurre persillé

▬▬▬

Suprême de Poule faisane en Crumble de Châtaigne,
Choux et Blimis de Lentilles

Ou

Pavé de Lotte grillé au Jus de Volaille
et Dauphin de Courgettes

▬▬▬

Craquelin de notre Fromager

▬▬▬

Douceur façon Tatin Vanillée

MENU PECHE, CHASSE & TERROIR À 60 €

Petite Terrine de Gibier pistachée et ses Garnitures

▬▬▬

Trilogie de Brochet au Fumet de Houblon

▬▬▬

Velouté de Grenouilles

▬▬▬

Déclinaison autour du Lièvre, Panais et Jus Cacao

▬▬▬

Saint Marcellin chaud flambée en salle

▬▬▬

Authentique Marron en Croustillant et son Espuma

LES FROMAGES

Pour les Amateurs, un chariot de fromages se tient à votre disposition au prix de 10.00 €

LES DESSERTS

13 € L'Authentique Marron en Croustillant
et son Espuma

🍰

12 € Croquant Mangué Chocolat Blanc,
Ananas rôti et Gelée de Banane

🍰

12 € Demi Sphère Chocolat, Bailey's
comme une île Flottante

🍰

13 € Granité Manzana dans son Opaline, Pomme confite à la Citronnelle et Sablé Sésame

🍰

11 € Douceur façon Tatin Vanillée

🍰

12 € Pain Perdu aux Saveurs d'Oranges

LES VERRES DE VINS DE DESSERT

7 € Banyuls Dry Grand Cru 1998 Cuvée Joseph

8 € Banyuls Grand Cru 1998

Cuvée Castell des Hospices

6 € Muscat de Rivesaltes 2006 Château de Calce

5 € Muscat de Rivesaltes rouge 1998 La Carbasse

8 € Porto Tawny 10 ans Senhorat Do Covento

LES BOISSONS CHAUDES

3 € Café Illy – Décaféiné Illy

10 € Café Gourmand – Thé Gourmand

(Café ou Thé accompagné de ses Gourmandises)

6 € Infusions Sélectionnées

🍵

6 € NOTRE SELECTION DE THE MARIAGES FRERES

Ceylan – Orange Pekoe

Darjeeling Himalaya

Thé rouge à la Vanille Bourbon

Earl Grey Imperial

Marco Polo (*Thé Noir fruité et fleuri*)

Thé sur le Nil (*Thé Vert fruité et citronné*)

Thé Vert Jasmin Mandarin