

## Menu Pavillon

36.00 Euros (Entrée, plat & dessert)

41.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)

51.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)

56.00 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**  
**Menu uniquement sur commande**

- ☼ Ceviche de lieu aux citron vert, gingembre, piment d'Espelette & citronnelle
- ☼ Tagliata de veau de lait Limousin « sous la mère » aux saveurs asiatiques
  - ☼ Nage de pétoncles & moules au safran, petits légumes
  - ☼ Tataki de bœuf aux soja & sésame, houmous maison acidulé
- ☼ Noix de St Jacques de Locquemeau poêlées au velouté de butternut à la vanille +8€
- ☼ Terrine de foie gras de canard mi cuit au Porto, Chutney de fruits de saison +10€  
☼☼
  
- ☼ Filet de merlu rôti au velouté de crustacés & fricassée de petits légumes
- ☼ Filet de dorade à l'huile d'agrumes & coriandre, risotto au 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
- ☼ Coquilles St Jacques de la Manche cuites à l'étouffée au beurre de cerfeuil, purée maison +8€
- ☼ Emincé de bœuf Limousin (entrecôte, faux filet ou cœur de rumsteak) de Mr Radigois rôti +8€  
Au velouté de morilles, tatin de racines  
☼☼
  
- ☼ Assortiment de fromages affinés de nos régions  
(Pour les menus à 41€ & 56€)  
☼☼
  
- ☼ Profiteroles aux choux craquelin, glace vanille & sauce chocolat Valrhona
  - ☼ Passionnément chocolat noir Valrhona & fruits de la passion \*
  - ☼ 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 \*
  - ☼ Symphonie aux fruits exotiques \*
  - ☼ Forêt noire maison bigarée & cacaotée \*

*\*Possibilité de faire ce dessert sous forme de Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table +3€/pers*