

# Menu de 19h00 à 21h00



# ME N U

**Menu Riviera : Entrée + Plat + Dessert**  
**42.00€**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert**  
**35.00€**

## **Les Entrées Gourmande 14.00€**

Le Foie gras du Pavillon *Signature*  
Mariné au Sauternes, confit d'oignons  
au piment d'Espelette, brioche toastée

Tartare de saumon, Parfumé à la passion  
et à la mangue, pignons de pin

Asperges vertes, Burrata crémeuse, pesto  
de pistache et zeste de citron 

Raviole de crustacés  
Velouté vert au jus de palourdes

## **Les Inspirations 25.00€**

Gnocchis artisanaux   
Velouté de céleri-rave infusé à la poire,  
noisettes torréfiées, tuile de parmesan

Dos de cabillaud nacré  
Mousseline de patate douce violette,  
émulsion carotte et gingembre,  
poudre d'olives noires

Filet de bœuf Chateaubriand 180gr, Sauce au  
vin rouge du Château Sainte-Roseline, purée  
maison, légumes de saison (**supplément 8€**)

Suprême de volaille  
Jus corsé au romarin, polenta au  
vieux parmesan

Souris d'agneau confite 7h,  
Pomme Rôtie & jus parfumé au  
thym (**supplément 5€**) *Signature*

## **Les Douceurs 10.00€**

Déclinaison autour du citron  
Crèmeux citron, sablé breton au basilic  
et son sorbet au citron de Menton

Balle de golf, Meringue croustillante, cœur  
de pommes caramélisées, crèmeux vanille,  
éclats de noisette

Sphère chocolat noir, Mousse au chocolat  
noir et fleur de sel, cœur croustillant,  
biscuit au cacao

Création du pâtissier  
Dessert du moment, selon  
l'inspiration *Signature*

*L'essentiel des produits & mets de notre carte sont cuisinés Maison*  
*Prix nets TTC, service compris*

