



# La table du **PAVAIL**

## Menu Entrée- Plat- Dessert 35€

*Servi les soirs et le week-end*

### **ENTRÉES**

Champignons en subric (spécialité aveyronnaise à base de *champignon et de tomme de vache locale*), champignons poêlés en persillade et sauce crémeuse au vin jaune

*ou*

Pâté en croute cochon et canard local, chutney de coings

*ou*

Entrée du moment

### **PLATS**

Bœuf rôti, chou rouge braisé au bbq, purée de betterave et sauce au poivre

*ou*

Canard (de la ferme du mée) en deux façons, potimarron et jus réduit

*ou*

Poisson du moment, carottes, sarrasin et crème de coquillages

*-version végétarienne sur demande-*

### **ASSIETTE DE FROMAGES** 10

Sélection de la fromagerie “ Latierre ” à Chateaugiron, ferme de

Laval Dreams à Amanlis et ferme du Héron à Piré

*possibilité de la prendre dans le menu, en remplacement du dessert ou en supplément (à partager ou non !)*

### **DESSERTS**

Virgin baba infusé au sirop de coing, gelée de coing, chantilly verveine

*ou*

Siphon vanille, cacahuètes, caramel et croustillant cookie

*ou*

Dessert du moment



# La table du **PAVAIL**

## Menu Entrée- Plat- Dessert 35€

*Servi les soirs et le week-end*

### **ENTRÉES**

Champignons en subric (spécialité aveyronnaise à base de *champignon et de tomme de vache locale*), champignons poêlés en persillade et sauce crémeuse au vin jaune

*ou*

Pâté en croute cochon et canard local, chutney de coings

*ou*

Entrée du moment

### **PLATS**

Bœuf rôti, chou rouge braisé au bbq, purée de betterave et sauce au poivre

*ou*

Canard (de la ferme du mée) en deux façons, potimarron et jus réduit

*ou*

Poisson du moment, carottes, sarrasin et crème de coquillages

*-version végétarienne sur demande-*

### **ASSIETTE DE FROMAGES** 10

Sélection de la fromagerie “ Latierre ” à Chateaugiron, ferme de

Laval Dreams à Amanlis et ferme du Héron à Piré

*possibilité de la prendre dans le menu, en remplacement du dessert ou en supplément (à partager ou non !)*

### **DESSERTS**

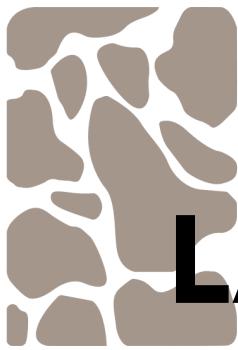
Virgin baba infusé au sirop de coing, gelée de coing, chantilly verveine

*ou*

Siphon vanille, cacahuètes, caramel et croustillant cookie

*ou*

Dessert du moment



# LA CARTE

## ENTRÉES

Entrées du menu 10

## PLATS

Plats du menu 23

**Ris de veau**, sauce crémeuse au vin jaune & garniture du moment 35

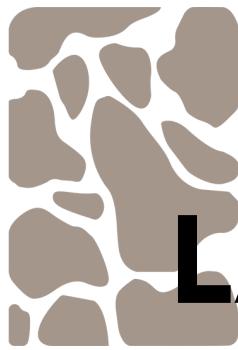
Médaillon de **Homard breton**, bisque de homard & garniture du moment 38

## ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de la fromagerie “ Latierre ” à Chateaugiron, ferme de Laval Dreams à Amanlis et ferme du Héron à Piré 10

## DESSERTS

Desserts du menu 10



# LA CARTE

## ENTRÉES

Entrées du menu 10

## PLATS

Plats du menu 23

**Ris de veau**, sauce crémeuse au vin jaune & garniture du moment 35

Médaillon de **Homard breton**, bisque de homard & garniture du moment 38

## ASSIETTE DE FROMAGES

10  
Sélection de la fromagerie “ Latierre ” à Chateaugiron, ferme de Laval Dreams à Amanlis et ferme du Héron à Piré

## DESSERTS

Desserts du menu 10