



# Menu *St Valentin*

Samedi 14 Février  
midi & soir

Mise en bouche

-

St Jaques, noisettes et yuzu

-

Bar, panais et sauce aux herbes

-

Veau Wellington, jus réduit et  
pommes dauphines

-

Vacherin léger à la passion

-

Mignardise

**55€ par personne**  
*(hors boissons)*



*Réservation obligatoire - Acompte demandé à la réservation  
Ce 14 Fevrier, seul ce menu sera servi, il n'y aura pas de carte  
ni de menu enfant. Les cartes cadeaux ne sont pas acceptées*



**La table du  
PAVAIL**

## **Menu Entrée- Plat- Dessert 36€**

*Servi les soirs et le week-end*

### **ENTRÉES**

Raviole de champignon & bouillon végétal au miso

*ou*

Gnocchi au pain, crème d'oignons rôtis et siphon carbonara

*ou*

St Jacques et poireaux snackés, crème de poireaux & **+1€**  
tuile de sarrasin

### **PLATS**

Cochon confit, courges et jus de cochon réduit

*ou*

Poisson du moment, betteraves et sauce à la baie de timut

*-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**

Agrumes, biscuit fluffy, marmelade de citron, main de bouddha  
confite et glace au citron noir

*ou*

Crèmeux passion, sorbet passion, siphon yaourt, granola  
croustillant maison et tapioca passion

*ou*

Siphon chocolat chaud, crèmeux et glace infusés au foin, crumble  
chocolat et caramel au beurre salée **+1€**

**Prix TTC en € - Service et sourire compris - Des allergies ? Surtout, prévenez nous !**