



La table du
PAVAIL

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 salé **+1€**