

La table du **PAVAIL**

Midi à la Table

Du 11 au 13 Juin 2025

Menu servi uniquement le midi en semaine

Entrée + Plat + Dessert : 24€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 21€

ENTRÉE

Gaspacho de courgettes à la menthe, chèvre frais et sarrasin

PLATS

Filet de pintade, arancini et oignon rôti

ou

Merlu snacké, carotte et jus réduit

-version végétarienne sur demande-

DESSERT

Cheesecake rhubarbe, sablé breton et mélisse

ou

Assiette de fromages



La table du PAVAIL

Menu Entrée- Plat- Dessert 35€

Servi les soirs et le week-end

ENTRÉES

Déclinaison de tomates, poisson fumé et sorbet tomates basilic	10
<i>OU</i>	
Terrine de cochon, sauce gribiche et légumes marinés	11
<i>OU</i>	
Poireau grillé et en crème, coriandre, ponzu et avruga	10

PLATS

Agneau confit, celeri rôti, polenta légère et jus réduit	24
<i>OU</i>	
Pêche du moment, beurre blanc aux herbes fraîches, riz de Camargue snacké, variations de courgettes	24
<i>OU</i>	
Cochon, feuille à feuille de pomme de terre, crème d'ail et légumes rôtis	22

-version végétarienne sur demande-

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de la fromagerie " Latierre" à Chateaugiron	10
---	----

DESSERTS

La Fraise, siphon Fontainebleau et meringue	10
<i>OU</i>	
Le Baba vanille, rhum et citron	10
<i>OU</i>	
Le Paris Brest Caramel/Sarrasin/Noisette	10