

OUVERT LE VENDREDI SOIR ET LE SAMEDI SOIR À PARTIR DE 19H

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS AU 03 21 05 48 48

LE PAVILLON

R E S T A U R A N T

Scannez-moi et accédez à notre
carte dans votre langue,
aux informations allergènes et aux
origines des viandes!



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS, SELON LE MARCHÉ

VÉGÉTALES

Asperges vertes en vinaigrette, pomelos, yaourt,
Jeunes pousses végétales 28€

Légumes de Printemps, herbes, fleurs,
Mousseline d'artichauts monté à l'huile d'olive de Thibaut Vordy 32€



70€

MENU MARINE

(hors boissons)

Ce menu vous sera servi uniquement le jeudi (sauf férié)



PRINTEMPS

Gros bulots grillés au barbecue
Feuilles d'asperges de Pertuis, mayonnaise végétale 28€

Langoustines marinées, betterave blanche
Oseille sauvage, caviar 36€

Huître 00 de Régis Borde, Câpres, tomate
Oignons doux des cévennes, quinoa frit 32€

Turbot sauvage, cerises, amandes, lait d'arêtes 62€

Ris de Veau, Artichaut poivrade rôti au beurre de sarrasin
Pieds bleus, citronnelle 52€

Prix nets en euros.

Modes de règlements acceptés : Cartes bancaires (Visa, Mastercard, Fintrax, American Express, Union Pay et JCB), Chèques cadeaux à présenter à votre arrivée (Les Bonheurs Barrière, ANCV, Up Cadhoc, Ticket Kadéos).

Paiement accepté en espèces jusqu'à 1000€ conformément à l'article L 121-6 du code monétaire et financier. Ce seuil est fixé à 15 000€ pour les clients n'ayant pas leur domicile fiscal en France.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

100€ MENU ARÔME

(hors boissons)

Amuse-bouche du Jour

Langoustines marinées, betterave blanche
Oseille sauvage, caviar

Gros bulots grillés au barbecue
Feuilles d'asperges de Pertuis, mayonnaise végétale

Turbot sauvage, cerises, amandes, lait d'arêtes

OU

Ris de Veau, Artichaut poivrade rôti au beurre de sarrasin
Pieds bleus, citronnelle

Plateau de fromages affinés de chez Caséus

Dessert au choix à la carte

SUCRÉS

Plateau de fromages affinés de chez Caséus 18€

Perle...Chocolats sous différentes textures 18€

Mousse glacée passion, noix de coco et pina colada 18€

Framboises et Myrtilles, Pignons de Pin 18€

Le Café...La fève de Tonka 18€

La fraise de Pays, tagette glacée 18€

130€ MENU DÉCOUVERTE

en 9 services

Les instants plaisirs de ce menu sont composés et créés
chaque jour par William Elliott notre chef Étoilé.

Notre sommelier vous propose une sélection de vins en
accord avec les mets.

45€ HARMONIE DE VINS

5 verres de 6 cl

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNES AOC 75d

Champagne - Deutz brut 98€

Champagne - Maison Bollinger brut 110€

VINS BLANCS 75d

Bourgogne - AOC Saint-Aubin La Fontenotte
Colin 2015 75€

Loire - AOC Sancerre Les Culs de Beaujeu
Cotat 2015 70€

VINS ROUGES 75d

Bordeaux - AOC Saint Emilion Grand Cru
Vieux Château L'Abbaye 2009 87€

Côtes du Rhone - AOC Côte Rôtie Champin Le Seigneur
Gerin 2010 90€

BOISSONS FRAÎCHES

La French ginger beer bio 20d 7€

Vittel, San Pellegrino 100d 9€

Jus & Nectars de fruits Alain Milliat 33d 12€

Schweppes Premium Mixer tonic 20d 7€