

VEGETALES

Asperges, Bergamote, Capucine
30 €

Les Légumes de Saison Vapeur
Huile d'Olive de Thibault Vordy
26 €

MARINE

65 €* (Hors Boissons)

*Ce Menu vous sera servi le Lundi et Jeudi
Sauf Jours Fériés

SUCRES

Tartelette Yuzu Meringuée à Notre Façon
18 €

Le Chocolat Tulakalum en Dégustation
18 €

L'exotique et le Poivron Jaune
18 €

Les Fruits Rouges, Grenade
Cranberries Sanglées, Romarin au Siphon
18 €

RESTAURANT LE PAVILLON



PRINTEMPS

Le Foie de Canard, Fraise, Chou-Rave
Bouillon Dashi, Raifort Racine
32 €

L'Huitre 00 de Régis Borde, Mimolette, Citron
Pousses d'Épinards
30 €

Saint Jacques, Petits Pois, Jeunes Navets, Morilles
34 €

Bar Sauvage, Oignons Doux des Cévennes
Asperges Vertes Angevine, Coques
58 €

Pigeon Royal Maine d'Anjou, Haricots Beurre
Artichaut Poivrade Rôti au Romarin
44 €

*Ouvert pour vos dîners de 19h30 à 21h
Fermeture Hebdomadaire Le Mardi et le Mercredi*

Produits Allergènes: Consulter l'information disponible à
l'accueil

Prix Nets-
Service Compris

CUISINE & VINS

155 €

Les Instants Plaisir du Menu Découverte
Sont Composés et Créés Chaque Jour
Par
William Elliott et Gérald Guille

Les Vins Sélectionnés selon leur Parfaite Harmonie
Avec les Mets qu'ils accompagnent.

ARÔME

95 € (Hors Boissons)

Amuse Bouche du Jour

Le Foie de Canard, Fraise, Chou-Rave
Bouillon Dashi, Raifort Racine

Saint Jacques, Petits Pois, Jeunes Navets, Morilles

Bar Sauvage, Oignons Doux des Cévennes
Asperges Vertes Angevine, Coques

Ou

Pigeon Royal Maine d'Anjou, Artichaut Poivrade Rôti au Romarin
Haricots Beurre

Plateau de Fromages

Dessert au Choix à la Carte

Les Suggestions du Sommelier
A.O.P. Champagnes (75 cl)

Bollinger Brut
84 €

Gosset Grande Réserve
79 €

Moët et Chandon 2009 Rosé
115 €

Vins Blancs (75cl)

A.O.C. Rully 1er Cru La Pucelle 2014 Marie Jacqueson
53 €

A.O.C. Sancerre 2015 Vacheron
57 €

A.O.C. Coteaux-d'Aix-en-Provence 2013

