

OUVERT DU JEUDI AU DIMANCHE SOIR DE 19H30 À 21H00  
DIMANCHE MIDI DE 12H15 À 13H30

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



## VÉGÉTALES

La Betterave, la Courgette,  
Pourpier Sauvage, Huile de Noisette 24€

Le Chou-Fleur de St Omer rôti entier,  
Cappuccino de Champignons Sauvages 28€



70€

## MENU MARINE

(hors boissons)

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



## AUTOMNE

Foie de Canard, Mûres, Betterave, Xérès 30€

Rouget Barbet, Couteau de Plongée, Céleri, Pomelos 36€

Huître 00, Pain Beurre, Citron, Caviar, Verveine 30€

Turbot Sauvage cuit à 53°, Girolles, Oseille 62€

Ris de Veau, Racine de Persil, Cèpes, Sauge, Safran 52€

## 100€ MENU ARÔME

(hors boissons)

Amuse-bouche

\*\*\*

Foie de Canard, Mûres, Betterave, Xérès

\*\*\*

Rouget Barbet, Couteau de Plongée, Céleri, Pomelos

\*\*\*

Turbot Sauvage cuit à 53°, Girolles, Oseille

OU

Ris de Veau, Racine de Persil, Cèpes, Sauge, Safran

\*\*\*

Plateau de fromages affinés de chez Caséus

\*\*\*

Dessert au choix à la carte

## SUCRÉS

Plateau de fromages affinés de chez Caséus 18€

Le Chocolat Noir Grand Cru, Olive Noire 18€

Poire, Noix, Glace Porto Figs, Chips de Poire,  
Crèmeux en Émulsion 18€

Les Agrumes, Poivre Timut, Gelée,  
Crumble Noisette Fleur de Sel, Crèmeux Poivre de Timut,  
Vinaigrette Agrumes 18€

Le Café Tonka 18€

Ananas, Vanille,  
Mélisse Sanglu, Papier d'Ananas, Gelée Vanille 18€

160€

## MENU CUISINE ET VINS

6 Services

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

Les vins sont sélectionnés selon leur parfaite harmonie  
avec les mets qu'ils accompagnent.

## EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNES AOC 75d

Champagne - Maison Bollinger 110€

Champagne - Maison Billecart Salmon 110€

VINS BLANCS 75d

Bourgogne - AOC Rully 1er Cru La Pucelle 62€

Domaine Jacqueson

Loire - AOC Cour Cheverny 51€

Domaine Sevin

VINS ROUGES 75d

Bordeaux - AOC Pauillac Château La Fleur Peyrabond 80€

Bourgogne - AOC Pommard Domaine Denis Carré 74€

Les Noizons

## 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€

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.