



Le Pavillon

Prix :55,00€

Entrée, au choix

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois parfumée à la menthe douce

OU

Millefeuille de saumon fumé et salade des îles

OU

Escalope de foie gras sur pain d'épice et son éventail de pomme

OU

Foie gras frais de canard aux figues accompagné de sa brioche tiède

OU

Tartare de saumon cru et saumon fumé, huile d'olive et jus de citron

OU

Raviole aux écrevisses et aux pointes d'asperges vertes

OU

Aumônière de gambas aux légumes croquants

Plat au choix

Magret de canard au miel et figue

OU

Filet de canette aux poires Williams caramélisée

OU

Pavé quasi de veau, sauce morilles

OU

Paleron de veau confit

OU

Souris d'agneau rôti avec son beurre au thym et une gousse d'ail

OU

Tournedos, sauce foie au poivre vert

OU

Origami de cabillaud, Saint-Jacques et écrevisses, sauce au porto

ET

Avec 2 accompagnements

Tatin de légumes du soleil

Polenta aux petits légumes et basilic

Gratin dauphinois à la crème

Millefeuille d'aubergine et tomate

Gratin sarladais

Pomme de terre Anna

Tatin d'oignons confits

Timbale camarguaise au riz sauvage

Ros'Anna de carotte

Pressé de Ratte du Touquet gratiné

Tatin arlésienne à la tomate

Fagot d'asperges vertes à la poitrine de porc fumée

Tomate grappe ou brochette de tomate cerise

Fromage et salade, au choix

Bonbon de Neufchatel aux pommes sur lit de salades

OU

Méli mélo de salades et ses fromages : Camembert, Conté et mini coeur de Neufchatel

Dessert, au choix

Animation buffet de trois desserts. Au choix : Le Royal Chocolat, Fraisier, Edelweiss (framboise, chocolat

Le Pavillon

blanc),, Royal caramel, L'été indien (passion, framboise), L'angélys (chocolat, poire caramel)...

OU

Pièce montée, 3 choux par personnes

OU

Open Macaron fraise - framboise

OU

L'entre-Nous de 5 délices sucrés par personne

ET

La fontaine de Champagne...