



Pavillon Henri IV

ENTRÉES

Suprêmes de Caille 19€

Chutney de Granny Smith, Dattes Fraiches

Tartelette de Sardines 20€

Tomates Confites, Beaufort

Saumon d'Ecosse 21€

Façon Coulubiach, Sauce Ivoire

Asperges vertes 18€

En Crème Brulée, Tuile de Parmesan Reggiano

PLATS

Filet de Bœuf de Salers 42€

Pommes Fondantes Parfumées à la Sarriette, Sauce Béarnaise

Le Turbot 40€

Vapeur, Velouté de Poissons & Avruga, Tartare d'Algues aux Petits Pois

Le Veau 39€

Côte de Veau, Crème de Morilles, Fricassée de Légumes

Dos de St Pierre 42€

Artichaut, Thym Citron, Poivrade & Lard de Colonnata



Chariot de Fromages Affinés 15€

DESSERTS

Tartelette de Fraises Gariguette 14€

Crème Mousseline à la Pistache

Crumble aux Poires Conférence & Rhubarbe 14€

Sorbet Yaourt

Finger, Ganache Chocolat Noir 14€

Framboises, & Pousses d'Athina

Soufflé Glacé 14€

Caramel Salé & Cacahouètes Torréfiées

Carte réalisée par notre Chef **Éric Lurthy**



Pavillon Henri IV

STARTERS

Quail Supremes 19€

Granny Smith Chutney, Fresh Dates

Sardine Tartlet 20€

Tomato Confit, Beaufort Cheese

Scottish Salmon 21€

Coulibiac Style, Ivory Sauce

Green Asparagus 18€

Crème Brulée & Parmigiano Reggiano Tuile

MAIN COURSES

Salers Beef Filet 42€

Savory Scented Fondant Potatoes, Béarnaise Sauce

Turbot 40€

Steamed, Fish Velouté with Avruga, Seaweed & Peas Tartar

Veal Chop 39€

Morel Mushroom Cream, Vegetable Fricassee

St Pierre Filet 42€

Lemon Thyme, Artichoke, Peppers & Colonnata Cured Bacon



Aged Cheese Trolley 15€

DESSERTS

Gariguette Strawberry Tartlet 14€

Pistachio Mousseline Cream

Conference Pear & Rhubarb Crumble 14€

Yoghurt Sorbet

Finger, Dark Chocolate Ganache 14€

Raspberry & Athina Sprouts

Icy Soufflé 14€

Salted Caramel & Roasted Peanut

Menu created by our Chef **Éric Lurthy**