



Pavillon Henri IV

Entrées

Truite Fumée - 18€

Pickles de Légumes - Crème Légère Citronnée

Champignons Sauvages - 20€

En Velouté - Oeuf bio Poché

Poitrine de Pigeon - 19€

Quinoa aux Poivrons Doux - Dattes Medjool

Noix de St Jacques - 23€

En Carpaccio - Crème de Choux-fleurs à l'Huile de Noisette

Plats

Filet de Boeuf de Salers - 42€

Pommes Fondantes Parfumées à la Sarriette - Sauce Béarnaise

Dos de Bar Sauvage - 40€

Riz Veneré - Bisque de Crabes Verts

Suprême de Pintade fermière - 35€

Ecrasé de Pommes de Terre - Cébettes - Jus de Veau à la Pomme

Sériole - 38€

Mousseline de Carotte Gingembre - Pakchoï Poêlé

Sélection de Fromages Affinés -15€

Desserts

Ananas Rôti-Roll - 14€

Crème Pâtissière au Rhum Vanillé

La Pomme - 14€

Sablé Breton - Zestes d'Orange - Crème Glacée
Noisette

Soufflé Glacé - 14€

Citron Yuzu

Tarte au Chocolat - 14€

Coulis Exotique - Sorbet Orange Sanguine

Starters

Smoked Trout - 18€
Pickled Vegetables - Light Lemon Cream

Wild Mushroom Velouté - 20€
Poached Organic Egg

Pigeon Breast - 19€
Quinoa With Sweet Peppers - Medjool Dates

Scallops - 23€
Carpaccio - Cauliflower Cream with Hazelnut Oil

Main Courses

Fillet of Salers Beef - 42€
Savory-flavored Fondant Potatoes - Béarnaise Sauce

Wild Sea Bass Back - 40€
Venere Black Rice - Green Crab Bisque

Farmhouse Guinea Fowl Supreme - 35€
Crushed Potatoes - Cébettes - Apple Veal Jus

The Amberjack - 38€
Carrot and Ginger Mousseline - Pan-fried Pakshoi

Selection of Mature Cheeses - 15€

Desserts

Roasted Pineapple Roll - 14€
Vanilla Rum Pastry Cream

The Apple - 14€
Breton Shortbread - Orange Zest - Hazelnut Ice
Cream

Frozen Soufflé - 14€
Yuzu Lemon

Chocolate Tart - 14€
Exotic Coulis - Blood Orange Sorbet