



## Formules

Entrée - Plat - 32€

ou

Plat - Dessert

ou

Entrée - Plat - Dessert - 39€

## Entrées

Crème de Lentilles Vertes - Oeuf Bio Poché

Truite Fumée - Blinis - Crème Ciboulette

Terrine de Canard - Pistache - Pickels

## Plats

Cubes de Thon Mariné - Pakchoï

Bavette - Sauce Poivre Vert - Pommes Fondantes

Le Plat du Jour

## Desserts

Crème Brûlée "Amarena"

Mousse au Chocolat

Baba au Rhum - Chantilly

Déjeuner : Mardi au Vendredi - de 12h00 à 14h00

Diner : Lundi et Mardi - de 19h00 à 22h00

Réservation : 01.39.10.15.15 ou [reservation@pavillonhenri4.fr](mailto:reservation@pavillonhenri4.fr)



## Formulas

Starter - Main Course - 32€  
or  
Main Course - Desert - 32€  
or  
Starter - Main Course - Desert - 39€

## Starters

Cream of Green Lentil - Poached Organic Egg

Smoked Trout - Blinis - Chive Cream

Duck Terrine - Pistachio - Pickels

## Main Courses

Marinated Tuna Cubes - Pakchoi

Flank Steak - Green Pepper Sauce - Melting Potatoes

Dish of the Day

## Desserts

Crème Brûlée "Amarena"

Chocolate Mousse

Rum Baba - Whipped Cream

Lunch: Tuesday to Friday - from 12:00 PM to 2:00 PM

Dinner: Monday and Tuesday - from 7:00 PM to 10:00 PM

Reservation: +33 1 39 10 15 15 or [reservation@pavillonhenri4.fr](mailto:reservation@pavillonhenri4.fr)