



Formules

Entrée - Plat - 32€

ou

Plat - Dessert - 32€

ou

Entrée - Plat - Dessert - 39€

Entrées

Terrine de Poisson et St Jacques - Salicornes - Sauce Ivoire

Velouté de Topinambour - Dés de Foie Gras Poêlé

Tourte d'Effiloché de Canard - Eclats de Pistache

Plats

Foie de Veau déglacé au Vinaigre de Xérès - Purée

Filet de Canette - Endives Braisées à l'Orange

Le Plat du Jour

Desserts

Assiette Gourmande

Brownie - Crème Pâtissière Pistache - Chantilly - Caramel

Tarte Tatin Revisitée

Feuilleté aux Poires - Sauce Caramel

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



Formulas

Starter - Main Course - 32€
ou
Main Course - Dessert - 32€
ou
Starter - Main Course - Dessert - 39€

Starters

Fish and Scallops Terrine - Samphire - Ivory Sauce
Cream of Jerusalem Artichoke - Pan-fried diced Foie Gras
Shredded Duck Pie - Pistachio Slivers

Main Courses

Veal Liver deglazed with Sherry Vinegar - Mashed Potatoes
Duckling Fillet - Orange braised Chicory

The Dish of the Day

Desserts

Gourmet Platter
Brownie - Pistachio Pastry Cream - Whipped Cream - Caramel
Revisited Tarte Tatin
Pear Puff Pastry - Caramel Sauce

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



Formules

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert
ou
Entrée - Plat - Dessert

Entrées

Terrine de Poisson et St Jacques - Salicornes - Sauce Ivoire

Velouté de Topinambour - Dés de Foie Gras Poêlé

Tourte d'Effiloché de Canard - Eclats de Pistache

Plats

Foie de Veau déglacé au Vinaigre de Xérès - Purée

Filet de Canette - Endives Braisées à l'Orange

Le Plat du Jour

Desserts

Assiette Gourmande

Brownie - Crème Pâtissière Pistache - Chantilly - Caramel

Tarte Tatin Revisitée

Feuilleté aux Poires - Sauce Caramel

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



Formulas

Starter - Main Course
ou
Main Course - Dessert
ou
Starter - Main Course - Dessert

Starters

Fish and Scallops Terrine - Samphire - Ivory Sauce

Cream of Jerusalem Artichoke - Pan-fried diced Foie Gras

Shredded Duck Pie - Pistachio Slivers

Main Courses

Veal Liver deglazed with Sherry Vinegar - Mashed Potatoes

Duckling Fillet - Orange braised Chicory

The Dish of the Day

Desserts

Gourmet Platter

Brownie - Pistachio Pastry Cream - Whipped Cream - Caramel

Revisited Tarte Tatin

Pear Puff Pastry - Caramel Sauce

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