

CARTE



Pavillon Montsouris

Entrées

Foie Gras de Canard mi-cuit en terrine au champagne et deux poivres - 19€

Purée de Figues et chutney de poires.

Saumon fumé maison - 18€

Crème aigrette, légumes croquants marinés et bouquet de salade.

Crème Dubarry et sa royale d'Épinards au Citron mariné - 19€

Emulsion Gorgonzola.

Poissons

Dos de Cabillaud demi-sel - 29€

Purée de Haricots lingots, petit ragout cuisiné aux Olives kamala, Fenouil confit et Chorizo, émulsion d'Amande douce.

Dorade royale en filet rôti - 29€

Riz vénéré et légumes méditerranéens snackés, sauce crustacés

Viandes

Parmentier de queue et joue de bœuf Angus - 29€

Purée de ratte, bouquet de mesclun au vinaigre Balsamique.

Suprême de Poulet fermier mariné et rôti - 29€

Polenta snackée aux Champignons shiitaké et Cébette, purée d'Artichauts, jus corsé.

Ris de Veau cuit meunière - 43€ [Carte uniquement]

Purée de patates douces onctueuse, jeunes pousses d'Épinards snackées et légumes de saison.

Desserts

Vacherin glacé - 10€

Meringue, sorbet Fraise sanga et chantilly.

Baba au Rhum - 10€

Crème mascarpone à la Vanille.

Fondant Chocolat « grand cru » - 10€

Glace Vanille.

La pâtisserie de Philippe Urruca Meilleur Ouvrier de France

Paris Brest praliné MOF, mousseline pralinée et craquante - 14€



Menu 49 €

Entrée, Plat

1 verre de vin (Sauvignon, Bordes Quancard ou rosé) et
1/2 eau (Vittel ou Perrier)

Menu 51 €

Entrée, Plat, Dessert

Hors boissons

Ardoise - A la carte uniquement

ALÉATOIRE

Entrées*

Foie gras poêlé, pommes confites, jus corsé et bouquet de salade - 25€

Gambas croustillantes à la coriandre, mascarpone d'aubergines, pickles de légumes - 25€

Desserts*

Assiette de framboises et fruits rouges, coulis de framboise, glace à la vanille Bourbon - 14€

Ardoise - « Menu et carte »

ALÉATOIRE

Entrées*

Terrine de raie aux herbes, sauce tartare, bouquet de salade - 19€

Oeuf bio poché, poêlée de champignons du jour - 19€

Tourteaux décortiqués au citron vert, mousse de radis, crèmeux d'avocat aux piments fumés - 19€

Plats*

Pavé de boeuf, macaronis au foie gras - 29€

Quasi de veau cuit au sautoir, macaronis au foie gras - 29€

Magret de canard des Landes « façon Apicius », compotée de pommes, purée de datte et navets - 29€

Desserts*

Fraisier - 12€