

LA CARTE



Pavillon Montsouris

MENU - 59€ TTC

PRÉMICES



Velouté de Marron au Pralin ~ Gnocchi de Ricotta fumée

Fricassée de Champignons des bois ~ oeuf coulant, espuma de Chorizo ibérique

Conchiglioni au Tourteau ~ houmous de Betterave et condiments de la mer

Foie gras de Canard ~ variation sur la Figue et 4 épices, pain toasté (supp.5€)

LA MER



Risotto crémeux au Potimarron ~ Gambas rôties, jus de tête à la serpentine

Mi- cuit de Thon rouge ~ pommes purée maison et Sucrine au Parmesan et Balsamique

Dos de Bar à la plancha ~ méli-mélo de Champignons des bois

LA FERME



Quasi de Veau cuit doucement ~ Endive confite au jus d'Orange et Coriandre

Magret de Canard à la plancha ~ Salsifis et mini Betterave, croustille de lard

Faux-Filet de Boeuf rôti ~ polenta aux Péquillos caramélisés

Ris de Veau croustillant ~ gratin de Macaroni, sauce Parmesan (supp.13€)

Pour tout paiement par chèque une pièce d'identité vous sera réclamée. Prix T.V.A. comprise 10 %

MENU

CRÉMERIE



Reblochon farci au Mascarpone ~ Truffade (supp.7€)

LES GOURMANDISES



Tarte aux Figues et Pistaches

Hommage aux soeurs Tatin ~ glace Caramel beurre salé

Variation sur le Chocolat et le café ~ glace Café

~ Cuisine exécutée par le chef Pascal Lognon-Duval ~

À LA CARTE

ENTRÉE

22 €

PLAT

36 €

DESSERT

15 €

Pour tout paiement par chèque une pièce d'identité vous sera réclamée. Prix T.V.A. comprise 10 %

NOS SOFT

EAUX



Eau minérale.....	6,5 €
Eau minérale.....	1L 11 €
Chateldon.....	750 ml 11 €

BOISSONS CHAUDES



Infusion.....	5,5 €
Café.....	5,5 €

Carafe d'eau 50 cl 2,5 €

Pour tout paiement par chèque une pièce d'identité vous sera réclamée. Prix T.V.A. comprise 10 %