

OUVERT DU JEUDI SOIR AU DIMANCHE SOIR

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS AU 03 21 05 48 48

# LE PAVILLON

R E S T A U R A N T

Scannez-moi et accédez à notre  
carte dans votre langue,  
aux informations allergènes et aux  
origines des viandes!



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS, SELON LE MARCHÉ

## VÉGÉTALES

Asperges Angevine, Bergamote 30€  
Infusion Feuilles d'Agrumes

Carottes Rôties 30€  
Foin Fumé, Truffes

140€

## MENU DÉCOUVERTE

en 9 services

Les Instants Plaisirs de ce Menu sont composés et créés  
chaque jour par William Elliott notre Chef Étoilé.

Notre sommelier vous propose une sélection de vins en  
accord avec les mets.

60€

## HARMONIE DE VINS

5 verres de 6 cl

## 100€ MENU SALICORNE

(hors boissons)  
Amuse-Douche du Jour

\*\*\*

Saint Jacques, Courgette Jaune  
Safran, Caviar

\*\*\*

Huitre 00 de Régis Borde, Petits Pois  
Citron de Menton

\*\*\*

Bar Sauvage, Asperges Angevine  
Mousseline à l'Encre de Seiche, Combava

OU

Pigeon Royal Maine, Artichaut  
Oignons des Cévennes, Vieux Ximenez

\*\*\*

Plateau de Fromages de France

\*\*\*

Fraises Gariguettes, Marjolaine, Sorbet Fraise  
Merci de choisir le même menu pour toute la table

## SUCRÉS

Chocolat Morant Bay, Poivre Voastsiperifery 19€

Ananas, Coriandre, Miel de Notre Jardin 18€

## PRINTEMPS

Huitres 00 de Régis Borde 32€  
Petits Pois, Citron de Menton

St Jacques, Courgette Jaune 36€  
Safran, Caviar

\*\*\*

Bar Sauvage, Asperges Angevine 62€  
Mousseline à l'Encre de Seiche, Combava

Pigeon Royal Maine, Artichaut 54€  
Oignons des Cévennes, Vieux Ximenez

\*\*\*

Plateau de Fromages de France 18€

## EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNES AOC 75d

Ruinart Brut 160€

Bollinger Rosé 140€

VINS BLANCS 75d

Bourgogne Domaine Coche-Dury 2018 125€

Pessac-Léognan Château Latour-Martillac 2015 107€

VINS ROUGES 75d

Saumur Champigny Domaine Clos Rougeard 2011 140€

Gevey-Chambertin Domaine Claude Dugat 2015 195€

VINS ROSÉS 75d

Côtes de Provence 65€  
Château Minuty Cuvée Prestige 2023

## BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino 100d 9€

Jus & Nectars de Fruits Alain Milliat 33d 12€

Modes de règlements acceptés : Cartes bancaires (Visa, Mastercard, Fintrax, American Express, Union Pay et JCB), Chèques cadeaux à présenter à votre arrivée (Les Bonheurs Barrière, ANCV, Ticket Kadéos).  
 Paiement accepté en espèces jusqu'à 1000€ conformément à l'article L 121-6 du code monétaire et financier. Ce seuil est fixé à 15 000€ pour les clients n'ayant pas leur domicile fiscal en France.

Prix nets en euros.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.