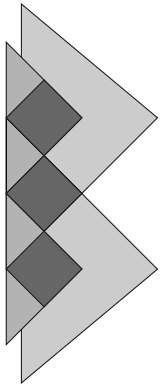




# LE PAVILLON

William Elliott, Chef des Cuisines  
Fabrice Chérault, Chef adjoint

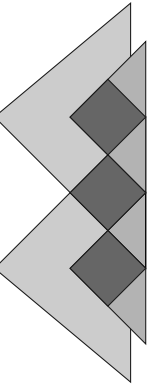


*L'Âme et l'Esprit de la Cuisine de William Elliott*



“ Pour Vous les Appétits Ouverts et Curieux,  
j'ai mis tout mon Amour de la Cuisine  
dans cette Carte où vous trouverez  
les Produits que j'ai sélectionnés  
avec le plus grand Soins et cuisinés avec Passion.  
Si ce Repas vous fait découvrir des Saveurs inconnues,  
s'il vous fait Rêver et Voyager en notre Compagnie,  
alors, j'aurai tenu ma Promesse de vous le rendre inoubliable.  
Tout l'Équipe et moi-même Vous souhaitons de Savourer,  
avec le plus grand des Bonheurs, ces moments de Plaisir,  
ces instants d'Éternité, sublimant ainsi  
ce merveilleux Art de l'Éphémère qui est le nôtre. ”

William Elliott



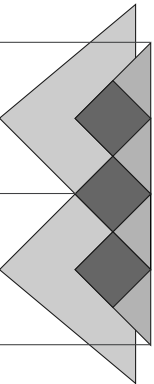
## LES PLATS VÉGÉTARIENS

Casse-croute d'Asperges, Champignons de Saison  
et son Œuf Cuit à basse Température ..... **30 €**

Légumes du Marché en Lasagne, Feuilles de Courgettes,  
Émulsion d'un Jus de Tomates ..... **30 €**

## LES ENTRÉES

La Seiche Sautée à la Plancha, Caviar de Courgettes Anchois Pâte de Citron, Soja.....	<b>30 €</b>
Tout est cru : Foie de Canard Fumé, Champignons de Paris, Betterave, Balsamique Blanc en Condiment.....	<b>30 €</b>
Langouste Royale, Gelée Marine, Caviar, Fleurs Herbes ....	<b>48 €</b>
Huitres Gillardeau Grillées au Barbecue Copeaux d'Avocats, Emulsion d'Œuf et Jus Estragon .....	<b>28 €</b>
Langoustines Crues Marinées Minute, Maki Citron Coriandre Glacé.....	<b>38 €</b>
Homard Bleu, Bouillon aux Légumes d'Été Emulsion Ail doux .....	<b>40 €</b>



## LES POISSONS

Sur une Aubergine Éclatée, Rouget Barbet  
Jus de Tomates, Piment Doux ..... **38 €**

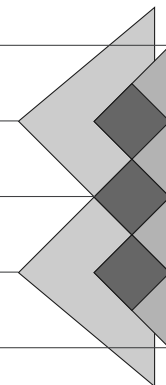
Turbot, Oignon Brûlé  
Couteau, Huile d'Orange Acidulé, Poussière de Spéculos ..... **44 €**

## LES VIANDES

Ris de Veau,  
Pamplemousse et Caviar d'Olives en Condiment  
Girolles, Tartine Beurre de Pois..... **40 €**

Bœuf, Brocolis, Amandes ..... **38 €**

\*Nos viandes sont d'origine France



---

---

## LES MENUS DU PAVILLON

---

---

## MENU

à 55 €

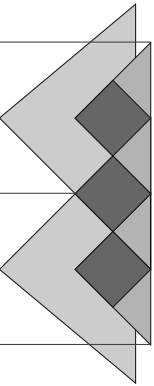
Amuse-Bouche du Jour

Le Maquereau, Quelques Coquillages, un Bouillon Marin  
Aux Herbes, Céleri, Mangue Verte

Le Poisson selon la Criée

Le Dessert de ce Soir vous sera proposé par le Chef Pâtissier

\*Ce Menu vous sera servi du Lundi au Jeudi



# MENU

à 85 €

Amuse-Bouche du Jour

Le Foie de Canard Cru Mariné, Copeaux de Chou-fleur,  
Glace Cacahuète

Homard Bleu, Bouillon de Légumes d'été,  
Emulsion d'Ail Doux

Ris de Veau, Pamplemousse, Caviar d'Olives en Condiment  
Girolles, Tartine Beurre de Pois

Ou

Turbot, Oignon Brûlé, Couteau, Huile d'Orange acidulée  
Poussière de Spéculos

Plateau de Fromages Affinés

Dessert au choix dans la carte

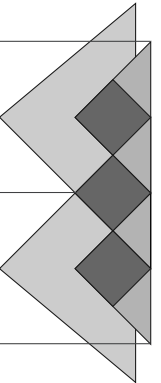
# MENU DECOUVERTE

à 130 €

Cuisine et Vins

Les Instants Plaisir du Menu Découverte  
sont Composés et Créés, chaque jour,  
par  
William Elliott et Fabrice Chérault.

Les Vins sont Sélectionnés selon leur parfaite Harmonie  
avec les Mets qu'ils accompagnent.

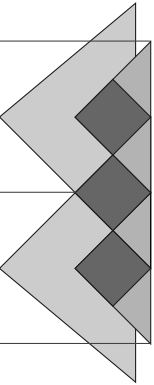


W

## LES FROMAGES

Le Plateau des Fromages de France

Frais et Affinés ..... **15 €**



## HARMONIE DU SOIR AU PAVILLON

Pour une parfaite Harmonie avec votre Dessert,  
notre Sommelier vous propose le Vin à déguster au Verre.

Verre de Dégustation 4 cl

**5 €**

## LES DESSERTS

Ganache Émulsionnée au Chocolat 55%,  
Glace Miel Parfumée à la Lavande..... **16 €**

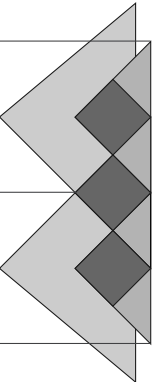
Compotée de Fraises, Crémeux Cassis,  
Gelée Fromage Blanc Rhubarbe ..... **16 €**

Ananas Victoria Sauté à la Plancha  
L'Huile d'Olives Glacée, Pousses de Coriandre..... **15 €**

Déclinaison de la Framboise, Sorbet Groseille Radis  
Hibiscus au Syphon..... **16 €**

Pêche Pochée au Sauternes, Sablé Graine de Sésame  
Mirabelle ..... **16 €**

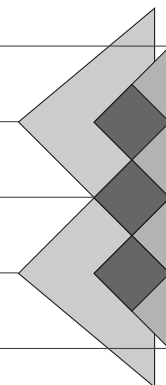
Stéphane Danne, Chef Pâtissier



W

## LES SUGGESTIONS DE NOTRE SOMMELIER

Quelques vins Sélectionnés pour vous,  
dans leur Meilleur Millésime Gustatif,  
pour une parfaite Harmonie entre  
leur Subtile Finesse et la Noblesse des Saveurs de notre Carte



## CHAMPAGNE

1/2B

Bouteille

POMMERY Cuvée Louise 99 ..... **290 €**

BOLLINGER Champagne Rosé..... **98 €**

## VINS BLANCS

TRIMBACH Muscat d'Alsace ..... **30 €**

JACQUESON Rully 1<sup>er</sup> cru Grésigny ..... **18 €** ..... **35 €**

LAUREAU Savennières Le Bel Ouvrage..... **46 €**

CAZES Blanc de Lynch-Bages ..... **105 €**

## VIN ROSÉ

1/2 B

Bouteille

MOURLAN

Coteaux Varois en Provence .....  
La Bastide des Oliviers

**25 €**

SAINTE-ROSELINE

Côtes de Provence .....  
Cuvée Prieuré

**38 €**

COMTE LAFOND

Sancerre ..... **20 €** .....

**40 €**

## VINS ROUGES

DEPARDON

Chiroubles .....  
Domaine du Point du Jour

**25 €**

JOBARD R

Monthélie 1<sup>er</sup> cru  
Les Vignes-Rondes .....

**50 €**

VACHERON

Sancerre Belle Dame .....

**68 €**

COMTES VON NEIPPERG

Saint-Emilion grand cru classé .....  
Château Canon-La-Gaffelière

**143 €**

