Nos menus à la carte

Entrée, plat, dessert — 49€

Entrée et plat ou plat dessert — 39€

Menu enfant : — 18€

Poisson panné ou steak haché ou tenders poulet et frites, jus de fruits et boule de glace ou moelleux au chocolat

Entrées 14 €

6 Escargots au beurre persillé ou 12 (+ 6 euros)

Mini camembert rôti au miel et à l'huile de truffe, pain boucheron et petite salade

Salade d'œuf mollet dans le nid de pomme de terre, lardon et asperges

Soupe d’oignons traditionnelle gratinée au compté

Tartare de daurade et avocat, sauce aux herbes fines et lait coco

Saumon gravlax pressé à la vodka, crème aux agrumes et mangue

Pressé de foie gras de canard au cacao et chutney de poires wiliams (+ 5€)

Plats 28 €

Noix de joue de bœuf confite, purée de pomme de terre et pleurotes grillées

Blanquette de veau revisitée, riz blanc

Souris d’agneau dans son jus de cuisson au romarin et miel, purée de pomme de terre (+6€)

Faux-filet grillé, sauce camembert à la truffe, frites maison

Brochette de bœuf, sauce poivre vert et frites maison (+ 4 euros)

Ballotine de filet de mignon enveloppée de lard fumé, farcie aux légumes, purée de carottes, sauce au foie gras

Rigatoni façon Méditerranée au saumon, pesto rouge et paprika fumé

Filet de bar, sauce beurre citronnée, wok de legumes

Thon rouge mi-cuit au sésame, sauce thaï, flan d’épinard et patates douces roties

Poivron farci aux légumes - Version végétarienne

Le Pavillon Bleu, 66 promenade des Anglais, La Varenne St-Hilaire
09.83.81.76.82

Desserts et fromage 13 €

Cheesecake aux fruits rouges, façon crème brûlée

Tarte destructurée au citron, pistache et meringue italienne

Mi-cuit chocolat, glace vanille (8 minutes d'attente)

Royal chocolat praliné

Financier à la pistache et framboise, ganache chocolat blanc, confiture fraise

Colonel - 2 boules de sorbet citron vert et vodka

Café gourmand - panna cotta mangue, crème brûlée, moelleux au chocolat

Assiette de 4 fromages (comté affiné 18 mois, saint nectaire, brie aux truffes, chèvre, salade verte aux noix grillées

Coupe de glace - 3 boules au choix
Vanille, chocolat, stracciatella, noisette, café, sorbet citron vert, framboise, fraise, pomme verte

Suggestions

Planche de charcuterie à partager	24€
6 huîtres Fines Claires N° 3	14€
12 huîtres Fines Claires N° 3	27€
Côte de bœuf maturée, sauce morilles et poivre vert, gratin dauphinois et salade verte (1,2 kg et +) - pour 2 personnes	110€
Côte de veau, sauce normande, gratin dauphinois	36€
Filet de turbot, sauce beurre blanc au yuzu, déclinaison des carottes et asperges	39€
Sole meunière, purée de pommes de terre	58€

Menu du midi

Du mardi au vendredi uniquement - disponible sur ardoise

Entrée et plat ou plat et dessert 27€

Entrée, plat et dessert 34€

Prix net - service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
Une carafe d'eau est disponible sur demande.