

## Menu

### DÉJEUNER

68 €

**Bavarois moelleux** de poivron rouge,  
Gazpacho de tomate au vinaigre de Xérès

**Lotte à l’huile de poivre** et volée d’herbes  
Beurre monté marbré à l’ail des ours, œufs fumés et haricots blancs

**À la libanaise**, glace à la gomme arabique et à la fleur d’oranger. Pâte de pistaches salées et orange confite

## Menu

### CHAMPS-ELYSEES

145 €

**Petits pois tous frais**, en soupe glacée  
Fraises des bois et gelée

**Soufflé au fromage**, à la vapeur  
Sauce composée au vin jaune,  
Croquant de céleri et râpée de noix de muscade

**Rouget à la grande friture**, à la diable  
Concassée d’huîtres de claire à l’huile d’estragon

**Pigeon du pays de Racan**, poché au lait d’algue Kombu grillée  
Tanin de betterave et sabayon à l’ail des ours

**Bonne meringue sans sucre**, en Pavlova à l’envers  
Crème et fraises

## Menu

### PAVYLLON

235 €

**Feuille de shiso croustillante**, en tempura  
Crème de livèche, caviar et œufs de brochet fumés en condiment

**Fine terrine**, du meilleur des poissons noble  
Vinaigrette au gingembre et à l’échalote

**Ravioles potagères**, extractions des mêmes légumes  
Perles d’huile d’olive des Baux

**Aiguillettes de bar**, à l’assiette  
Sauce badaboum pour Alexandre

**Filet de bœuf**, en croûte moelleuse et parfumée  
Jus Solferino

**Des fraises des bois**, fraîches et mi- confites  
Glace à la mascarpone et parfum de tagette

**Tarte « Gyoza »**, à la vraie frangipane  
Gels de fraises, de rhubarbe et de Ponzu

## Nos Préparations

### CRÉATIVES

**Gelée d’huîtres**, de chez Gillardeau numéro deux  
Blinis iodés aux graines de sarrasin

**King crab nappé d’une crème de ferme**, au vinaigre de feuilles de cassis. Bouillon aux algues Nori

**Cabillaud en véritable brandade**, croûtons dorés incorporés  
Expression de tomate au sel de céleri

**Petits artichauts poivrade en salade**, classique au parmesan  
Éclats de levure boulangère séchée

**Fine terrine**, du meilleur des poissons nobles  
Vinaigrette au gingembre et à l’échalote

**Soufflé au fromage**, à la vapeur  
Sauce composée au vin jaune,  
Croquant de céleri et râpée de noix de muscade

**Feuille de shiso croustillante**, en tempura  
Crème de livèche, caviar et œufs de brochet fumés en condiment

**Langoustines vivantes**, à la plancha  
Eau de noix de coco foisonnée au beurre de poivron doux, chips salées

**Omelette parfaite**, servie avec des girolles au vin jaune  
Salade de cœur de laitue

## Nos Préparations

### CRÉATIVES VÉGÉTALES

**Ravioles potagères**, extractions des mêmes légumes  
Perles d’huile d’olive des Baux

**Man’ouché imbibé au curry**, aux herbes poudrées  
Ail noir français, pistache et gingembre

**Petits pois tout frais**, en soupe glacée  
Fraises des bois et gelée

**Bavarois moelleux**, de poivron rouge  
Gazpacho de tomate au vinaigre de Xérès

## Nos Pâtes

### ET RAVIOLES

**Spaghetti**, à la bolognaise de homard  
Bisque crémée et paprika

**Lasagnes vertes**, à la bolognaise et au parmesan  
Recette de mon ami Luigi Taglienti

## Nos

### POISSONS ET VIANDES

*Accompagnés de gros farcis*

**Rouget à la grande friture**, à la diable  
Concassée d’huîtres de claire à l’huile d’estragon

**Lotte à l’huile de poivre**, et volée d’herbes  
Beurre monté marbré à l’ail des ours, œufs fumés et haricots blancs

**Aiguillettes de bar**, à l’assiette  
Sauce badaboum pour Alexandre

**Queue de homard bleu**, grillée au feu de bois  
Beurre au gingembre

**Pigeon de pays de Racan**, poché au lait d’algue Kombu grillée  
Tanin de betterave et sabayon à l’ail des ours

**Selle d’agneau de lait**, frottée au piment d’Espelette  
Pistou de salicorne et crème d’anchois

**Filet de bœuf**, en croûte moelleuse et parfumée  
Jus Solferino

**Noix de ris de veau de lait**, dorée et croustillante  
Caviar Oscière en condiment, cœur de burrata

## Nos

### DESSERTS

Et toutes préparations sans sucre

*Aurélien Rivoire notre chef pâtissier a élaboré cette collection de desserts sans sucre raffiné. Le plaisir reste entier avec l’utilisation du NATSUC, un produit issu de l’extraction d’écorces de bouleau, naturel et biologique.*

**A la libanaise**, glace à la gomme arabique et à la fleur d’oranger  
Pâte de pistaches salées et orange confite

**Des fraises des bois**, fraîches et mi- confites  
Glace à la mascarpone et parfum de tagette

**Tarte « Gyoza »**, à la vraie frangipane  
Gels de fraises, de rhubarbe et de Ponzu

**Soufflé au chocolat**, tout simplement

**Napoléon**, feuilleté aux nouveaux pralins  
Fines feuilles de chocolats croquantes

**Bonne meringue sans sucre**, en Pavlova à l’envers  
Crème et fraises « pour deux »

## EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

Champagne Billecart-Salmon Brut Reserve	140 €
Alsace Gewurztraminer, Domaine Albert Boxler 2018	75 €
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru, Domaine Jean-Marc Boillot 2018	75 €
IGP Gard « Viognier », Château de Campuget 2019	35 €
Marsannay 1 <sup>er</sup> Cru « Les Longeroies » Domaine Charlopin-Tissier 2017	110 €
Crozes-Hermitage « L », Domaine Combier 2018	45 €

Capacité d’accueil maximale : 39 personnes. Prix nets, service compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, PavYllon ainsi que ses fournisseurs garantissent l’origine des viandes bovines de France et du Japon. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nos vins peuvent contenir des sulfites, merci de vous rapprocher de nos équipes en cas d'allergies. Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire, Verre de vin 15cl/Bouteille 75cl/Magnum 150cl

# Menu

## BRUNCH

120 € *hors eaux minérales et boissons alcoolisées*

**Boissons chaudes** au choix et jus d'orange pressé

### **Viennoiseries et pains maison**

Beurre, confiture 100% sans sucre et pâte à tartiner

### **Le Goodwich**, gougère chaude

Jambon blanc de Paris et crème de Comté

### *Petits plats créatifs du week-end*

**Omelette parfaite**, au lard de Colonnata, champignons poudrés

**Crackers de tartare de boeuf**, aux condiments

**Saumon Balik**, pickles et blinis tièdes à l'anis et fleur de sel

**Soufflé au fromage**, à la vapeur. Sauce composée au vin jaune

Croquant de céleri et râpée de noix de muscade

### *Desserts*

**Bricolet garni**

**Crêpe soufflée** au chocolat and noisettes

Pour 2

**Salade de fraises fraîches**, gelée de pêches et herbes printanières

Brunch à la carte

87€ *hors eaux minérales et boissons alcoolisées*

Deux plats et deux desserts au choix

Brunch enfant (- 12 ans)

38 € *hors boissons*

1 plat et 1 dessert au choix