



Pavillon Henri IV

La Carte d'Hiver

Créée par Patrick Käppler, Chef de Cuisine

Pour commencer...

Les Gambas Sauvages 25 €

Croustillantes au Basilic, jeunes pousses parfumées à l'Huile d'Argan

Les Œufs de Poule 20 €

Servis en capuccino de Cèpes et Parmesan, huile de Noisette

Les Ravioles 24 €

Farce de Crabe frais, marinière de Coquillages aux herbes maraîchères

Le Foie Gras de Canard 25 €

Cuit au naturel, compotée de Figues et Dattes, pain d'épices grillé

En tranche rôtie en émulsion de Châtaignes et aromates,
croustilles de Canard fumé 28 €

Les Noix de Saint Jacques 22 €

En carpaccio marinées à l'huile d'olive citron et perles de Saumon

Pour continuer...

Le Bar 28 €

A l'étuvée, Patate douce et Ananas en émulsion de lait de Coco et Citronnelle

Le Homard 47 €

Rôti en coque au Romarin, fricassée de Rattes, oignons et Châtaignes, jus de presse

Les Saint Jacques 34 €

Rôties, au céleri et Truffes noires



Le Pigeon 32 €

Entièrement désossé, Spätzle façon forestière et Coings au jus

Le Boeuf 24 €

Fondant, sauce marchand de vin, fricassée de légumes d'hiver



Pavillon Henri IV

Les « Coups de Cœur »

*Des plats retrouvés, Classiques de la Gastronomie Française, servis au guéridon.
Quelques recettes furent découvertes au Pavillon Henri IV...*

Le Veau **35 €**

Rognon entier cuit dans sa graisse et découpé devant vous, gratin de Macaronis

La Sole **39 €**

Meunière et Purée de Pommes de Terre montée à l'Huile l'Olive vierge

Le Bœuf de Salers **39 €**

Cœur de Filet accompagné de Pommes Soufflées et Sauce Béarnaise



Les Fromages **12 €**

Sélectionnés dans les meilleures provinces Françaises et Suisses, proposés au plateau

Pour terminer en douceurs...

L'Assiette Gourmande du Pavillon **15 €**

La Mangue **15 €**

Rôtie, minestrone aux Fruits exotiques, sorbet lait de Coco

Le Chocolat de St. Domingue **15 €**

Moelleux chaud et glace Vanille

Les Fruits Exotiques **12 €**

En salade, mousseux Coco Passion, sorbet Mangue

La Truffe **15 €**

En crème brûlée et crème glacée

Les Agrumes **12 €**

Servis en soupe glacée à la Cardamome, sorbet Mandarine

Prix Nets

Notre restaurant est ouvert tous les jours midi et soir sauf samedi midi et dimanche soir
Viandes Bovines de la carte d'origines Françaises