



Le Pavillon CG

RESTAURANT - BAR À CHAMPAGNE

DEPUIS 1845

Bienvenue !

***Le Pavillon CG est ouvert
tous les jours : midi & soir***

***Fermé le mercredi toute la journée,
et le dimanche soir.***

Nous vous souhaitons un agréable moment.

*Gwladys & Christophe Gilot-Maurel
et leur équipe.*



Menu « Canaille »

Servi uniquement le midi, du lundi au samedi (sauf jour férié)

<i>Un plat</i>	<i>10 €</i>
<i>Deux plats</i>	<i>19 €</i>
<i>Trois plats</i>	<i>27 €</i>

Menu Pavillon

Servi tous les jours

<i>Deux entrées, un plat, un fromage & un dessert</i>	<i>55 €</i>
<i>Une entrée, un plat, un fromage & un dessert</i>	<i>45 €</i>
<i>Une entrée, un plat & un dessert</i>	<i>39 €</i>
<i>Une entrée & un plat ou un plat & un dessert</i>	<i>34 €</i>

Menu Dégustation

Servi tous les jours

<i>7 plats - Servi pour l'ensemble de la table</i>	<i>80 €</i>
--	-------------

Brunch

<i>Servi le dimanche de 11h à 15h (sauf dimanche de fête)</i>	<i>33 €</i>
---	-------------

LA CARTE

Les entrées

- **Le risotto** 19 €
Riz Carnaroli, Crema Tartufata, Parmigiano Reggiano
- **Le foie gras de canard** 22 €
Cuit en terrine, pomme en l'air en fine compote, pain d'épices
- **Le foie gras de canard** 22 €
En bouillon de Morilles
- **Les langoustines** 30 €
Rôties, façon « Chawan Mushi »
- **L'huître Ancelin n°2** 24 €
Façon Ginger Ale

Côté Mer

- **La rascasse Sébaste** 30 €
Façon Paëlla
- **Les brochettes de crevettes** 29 €
En salade printanière
- **Le turbot** 39 €
Cuit à la plancha, petits pois à la Française



LA CARTE

Côté Terre

- **Le blanc de volaille jaune des Landes** 33 €
Crème d'oursin, Tagliolini
- **Le ris de veau** 39 €
Endive, sauce Albufera
- **L'entrecôte Black Angus** 45 €
Cuite « Black & Blue », purée à la crème truffée, jus poivré

Les fromages

- **Classique** 12 €
Sélection de fromages affinés



LA CARTE

Les desserts - à commander en début de repas

- **Le citron** 13 €
Façon tarte meringuée
- **Le B.R. 2011** 13 €
Biscuit rose de Reims, fromage blanc, vanille Bourbon de Madagascar
- **Le chocolat** 13 €
En tarte fine, glace vanille Bourbon de Madagascar
- **Le cheesecake** 13 €
Cream Cheese, chocolat blanc, Oréo, sorbet fromage blanc
- **Le macaron Framboise** 13 €
Façon Religieuse



Menu Pavillon

Servi tous les jours

- **Deux entrées (une froide, une chaude), un plat, le chariot de fromages affinés & un dessert** 55 €
- **Une entrée, un plat, le chariot de fromages affinés & un dessert** 45 €
- **Une entrée, un plat & un dessert** 39 €
- **Une entrée & un plat ou un plat & un dessert** 34 €

Entrées froides

- **Le tourteau** - Rémoulade, émulsion froide au vert
Ou
- **Le cannelloni de saumon fumé** - sorbet yuzu

Entrées chaudes

- **Le Croque Monsieur méditerranéen**
Ou
- **Le risotto** - Riz Carnaroli, Crema Tartufata, Parmigiano Reggiano

Plats

- **L'entrecôte de porc ibérique** - Jus poivré, purée de pomme de terre à l'ancienne
Ou
- **Le Cabillaud** - Asperges blanches, copeaux d'asperges vertes « à cru »

Le chariot de fromages affinés

Desserts

- **Le Millefeuille de framboises**
Ou
- **Le Cheesecake** : Fraise / Pistache