

Le Menu du Pavillon

Servi tous les soirs et le week-end (Samedi et Dimanche midi)

Notre Chef, Olivier CAVAILLE et son équipe, vous propose

Entrée, Plat & Dessert - 45 € *

Menu compris dans la demi-pension *

Entrée & Plat ou Plat & Dessert - 36 €

Entrée, Plat, Fromage & Dessert - 52 €

Entrée 15 € - Plat 25 € - Dessert 12 €

L'ensemble de nos plats sont réalisés « maison ». Nos jus, nos sauces Jusqu'à nos fumages.
Notre carte est volontairement limitée en choix pour vous garantir fraîcheur
& qualité des produits proposés.

ENTREES

Saumon fumé a Garrevaques au sésame grillé, houmous de petits pois et crème d'herbes
Ou Burrata de chèvre, tartare d'avocat, espuma aux pignons de pin et tuile de tome de Revel (végé)
Ou Foie gras de canard de la Montagne Noire en terrine, toasts, chutney d'ananas
et pickles de légumes (sup 10€)

PLATS

Filet de cochon cuit à basse température, snacké, crémeux de carottes, jus réduit et chips de lard
Ou Filet de daurade royale et caponata, tapenade d'olives confites, pesto
Ou Tournedos de bœuf, pomme écrasée, légumes du jour et jus parfumé à la truffe (sup 10€)
Ou Risotto crémeux aux amandes, légumes du jour, copeaux de Parmesan (végé)

FROMAGES

Assortiment de Fromages de chez Marzac, fromager de Revel (sup 8€)

DESSERTS

La Pavlova à la mangue, coulis passion, éclats de crumble
Ou Millefeuille tout citron, sa gelée et son coulis de fruits rouges
Ou Soupe de fruits de saison et éclats de meringue, sorbet, tuile aux amandes

Nous rappelons que la piscine est exclusivement réservée aux Hôtes de l'hôtel. Merci de votre compréhension