

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 - 38 €

Entrée, Plat, Fromage & Dessert - 54 €

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

Asperges vertes d'ici, Vinaigrette aux Agrumes, Poudre de Jambon, Cerfeuil (selon arrivage)
Ou Fromage de Chèvre chaud, crème de Cèpes et Gambas rôtie.
Ou Saumon fumé à Garreaques, Tartine de légumes crus et cuits
Ou Terrine de Foie Gras de la Montagne Noire, sirop d'épices **(+10€)**.

PLATS

Lieu Jaune rôti, légumes feuilles et Soja
Ou Epaule d'Agneau cuite lentement, Ail rose de Lautrec et Piment d'Espelette
Ou Bourride de Lotte safranée, aioli
Ou Filet de Bœuf de race Limousine, Pomme de terre à la fourchette, jus corsé **(+10€)**
Ou Risotto aux Champignons, herbes fraîches du jardin

FROMAGES

Assortiment de Fromages de chez Marzac, affineur de Revel **(+9€)**

DESSERTS

Soupe de fruits rouges, sorbet et tuiles.
Ou Baba au Rhum, chantilly au Combava
Ou Biscuit Chocolat Noir 70%, mousse
Ou Gratin au Citron, beurre à l'Orange

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