



Pavillon Montsouris

Le chef de Cuisine Sébastien Dagoneau

Vous propose

« Plats fait maison » c'est notre raison d'être.

A La Carte

Les entrées

Crème de Butter nut en cappuccino,
éclats de Marron, petit moelleux butter et ricotta

17.00€

Saumon d'Ecosse fumé maison,
petite macédoine de Charlotte, Granny et Céleri,
sauce onctueuse au Raifort et Xérès, pesto de Basilic

18.00€

Foie Gras de Canard des Landes mi- cuit,
fine purée de Figue marinée, Figue rôtie aux épices douces,
tranche de brioche toastée

19.00€

Escargots poêlés servis en raviole ouverte,
fondue d'Oignons des Cévennes et pousses d'Epinards,
crouton à l'Ail et Ventrèche croustillante,
écume de lait fumé

23.00€

Gambas en scampi croustillante au Basilic,
mascarpone de patate douce au Gingembre, Pickles de légumes et jeune
pousse, sauce au curry à l'ancienne

26.00€

Suggestion du jour



Pour tout paiement par chèque une pièce d'identité vous sera réclamée.
Prix T.V.A. comprise 10 %. Service compris 13.94 % Prix HT.



Les poissons

Omble Chevalier rôti en filet,
fondue de Poireau et Pois gourmand,
polenta aux Champignons juste snackés
sauce matelote 29.00€

Dos de Cabillaud demi-sel cuit au four,
mousseline de Haricot Coco et son petit ragout cuisiné
sauce Chorizo 29.00€

Turbotin en tronçon rôti,
risotto aux Cèpes et sa purée
vierge de légumes croquants marinés 38.00€

Suggestion du jour

Les viandes

Caille rôtie aux saveurs d'Earl Grey
purée et petit ragout de Lentilles vertes du Puy
Raisin blond Jumbo 29.00€

Quasi de veau cuit au sautoir,
macaronis gratinés au Foie Gras, fine purée de Persil 29.00€

Filet de Bœuf Aubrac poêlé,
Pomme de terre moelleuse et croustillante,
raviole de queue de Bœuf aux blettes cuisinées,
purée de Panais. 41.00€

Ris de Veau cuit meunière,
légumes de saison au piment d'Espelette,
purée crécy aux graines de Coriandre,
jus de Veau corsé 43.00€





Le Chef Pâtissier vous invite en début de repas à choisir votre dessert

Plateau de fromages 10.00 €

Les desserts

Citron glacé en tarte meringuée
sablé breton, sorbet Citron vert et duo de meringue
crémeux Citron 10.00€

Baba « Normand »
Pomme cuite en tatin, sirop corsé au jus de Pomme et Cannelle
crème fouettée à la Vanille bourbon 11.00€

Nuage de Coco et fruits Exotiques,
minestrone de fruits et coulis à la Passion
anglaise au lait de Coco. 11.00€

Mûres et Framboises en finger macaron,
crème légère Mûre violette, ganache onctueuse Cassis,
coulis de Mûre, fruits frais et pousse de chizo 14.00€

Chocolat Guanaja 70%
mousse Guanaja et son cœur coulant Chocolat,
sorbet Framboise. 13.00€

« Paris-Brest » aux éclats d'amande,
petit choux au craquelin et crème pralinée,
glace noisette 13.00€

