



Pavillon Montsouris

*Le chef de Cuisine Sébastien Dagonneau*

*Vous propose*

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

## *A La Carte*

### *Les entrées*

**Saumon mariné gravlax aux Baies roses,**  
mascarpone Dubarry au Xérès,  
vinaigrette Choux Fleur et Passion 18.00 €

**Crème de Lentilles vertes du Puy,**  
et son cappuccino de Buratta  
royale de Girolles Amande douce, 19.00 €

**Foie Gras de Canard des Landes «de la ferme de Jules »,**  
aux épices douces en ballotine,  
Pommes confites, purée d'Abricots et gelée de Pommes 19.00 €

**Gambas croustillantes à la Coriandre,**  
mascarpone de patates douces et pickles de légumes,  
sauce au Curry-Amande douce 25.00 €

### **Suggestions 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.



Pavillon Montsouris

## *Les poissons*

**Rascasse en filet rôti,**  
étuvé de Poireaux et Pois gourmands, Endives aux agrumes  
Champignons marinés,  
sauce crustacés 29.00 €

**Dos de Cabillaud demi-sel cuit au four,**  
Risotto au Citron mariné et Butter nut,  
purée de Potimarron au Pecorino 29.00 €

## **Suggestions 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 viandes*

**Quasi de veau cuit au sautoir,**  
macaronis gratinés au Parmesan et Foie gras,  
jus corsé

29.00 €

**Epaule d'agneau confite façon « 7 heures »,**  
purée de Haricots lingots, petit ragout cuisiné  
Ail confit

29.00 €

**Filet de Bœuf « façon Rossini »,**  
Pommes fondantes, duxelles de Champignons,  
légumes de saison

41.00 €

**Ris de Veau cuit meunière,**  
légumes de saison au piment d'Espelette,  
purée de patates douces,  
jus de Veau corsé

43.00 €

## **Suggestions du jour**





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

***Plateau de fromages*** 10.00 €

***Les desserts***

**Paris Brest en éclair, éclat de Noisettes,**  
glace Caramel au beurre demi-sel 10.00 €

**Vacherin glacé,**  
meringue craquante, parfait Amaretto,  
sorbet Cassis et Poire, glace Vanille,  
chantilly au lait d'Amande 10.00 €

**Nuage Coco,**  
minestrone de fruits exotiques,  
coulis Passion et anglaise Coco 10.00 €

**Fondant Chocolat « grand cru »,**  
glace Vanille 12.00 €

**Assiette de Framboises et fruits rouges,**  
coulis de Framboise  
glace Vanille Bourbon 14.00 €

**Dessert du jour**

Tous les plats de la carte contiennent au moins un des aliments signalé dans la liste des allergènes de la DGCCRF (*céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coques, arachides, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques*)\*

