



Pavillon Montsouris

Le chef de Cuisine Sébastien Dagoneau

Vous propose

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

A La Carte

Les entrées

Foie Gras de Canard des Landes «de la ferme de Jules »,
mi- cuit au poivre de Séchouan en ballotine,
gelée de Pommes et fine purée d'Ananas 19.00 €

Saumon d'Ecosse en gravlax aux Baies roses,
blanc-manger de Rattes et épices thaï,
pesto de Roquette et Pistache 18.00 €

Tourteaux décortiqués au Citron vert,
mousse de Daïkon et vierge de légumes croquants
aux deux Radis,
crémeux d'Avocat aux piments fumés 18.00 €

Gambas croustillantes à la Coriandre,
mascarpone de patates douces et pickles de légumes,
sauce 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 %.



Les poissons

Dos de Cabillaud rôti,
risotto aux Courgettes et Citron,
purée de Courgettes au Parmesan,
sauce au Citron confit

29.00 €

Dorade royale en filet rôti,
polenta snackée au Basilic,
tagliatelles de légumes au piment d'Espelette,
sauce beurre blanc

29.00 €

Suggestions du jour





Les viandes

Quasi de veau cuit au sautoir,
macaronis au Foie gras, fine mousseline crécy,
jus corsé

29.00 €

Magret de canard mariné aux épices cuit façon « Apicius »,
compotée de Pommes au Gingembre,
purée de Dattes et Navet confit au Safran

29.00 €

Filet de Bœuf « façon Rossini »,
gratin de pommes de terre, duxelles de Champignons,
légumes de saison poêlés

41.00 €

Ris de Veau cuit meunière,
purée de patates douces onctueuse,
jeunes pousses d'Épinards snackées et légumes de saison

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

Vacherin glacé et son parfait Amande,
meringue croquante sorbet Framboise-Citron,
glace Vanille Bourbon 10.00 €

Millefeuille Pommes-Caramel,
crème légère mascarpone,
glace au Caramel demi-sel 10.00 €

Soupe de Mangue et fruits exotiques,
rafraichis sur une pana cotta à la Vanille,
croutons de pain d'épices et sorbet Mangue 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*)*

