



Le Restaurant

**DU GRAND
PAVOIS**

MENU

starter / main course / dessert - **30€**

starter / main course ou main course / dessert - **22€**

STARTERS

- Leeks with vinaigrette, soft-boiled egg and shavings of Mimolette cheese
- Crispy andouille sausage and apples
- Cream of mushroom soup with buttered croutons

MAIN COURSES

- Toulouse sausage, mashed potatoes, grilled onions and meat juices
- Roasted coalfish fillet, brown butter with capers and parsnip purée
- Einkorn risotto, roasted butternut squash and hazelnuts

CHEESE & DESSERTS

- Selection of “Normandie” cheeses, with mixed greens
- 100% chocolate
- Apple crumble

“Menu served in our restaurant – dinner only

MENU

entrée / plat / dessert - **30€**

entrée / plat ou plat / dessert - **22€**

ENTRÉES

- Poireaux vinaigrette, œuf mollet et copeaux de mimolette
- Croustillant d'andouille et pommes
- Velouté de champignons aux petits croûtons au beurre

PLATS

- Saucisse de Toulouse, purée de pommes de terre, oignons grillés et jus de viande
- Dos de lieu noir, beurre noisette aux câpres et purée de panais
- Risotto de petit épeautre à la courge butternut rôtie et aux noisettes

FROMAGES & DESSERTS

- Assiette de fromages, mesclun
- Le 100% chocolat
- Crumble aux pommes

Menu servi dans notre restaurant uniquement le soir