

CARTE D'ETE

Proposée par notre Chef
David Chauvac et son équipe

NOS ENTREES

L'ŒUF COULANT MARINE AU SHOYU Carpaccio et tartare de radis, vinaigrette hibiscus	28 €
∞	
HUITRES GUILLARD POCHEES AU VINAIGRE DE CIDRE Fraîcheur de Granny Smith, sorbet céleri branche	35 €
∞	
AIGUILLETES DE MAQUEREAU AU SEL VIKING Sphère et tuile de maïs, coulis à la moutarde violette	29 €
∞	
RISOTTO DE LENTILLES CORAIL Légumes du marché, croustillants de pancetta et parmesan	32 €
∞	
CANNELLONI DE CRABE ET CONCOMBRE Mousse de fromage frais à l'estragon, coulis aigre doux	34 €
∞	
AUMONIERES DE VOLAILLE AU CURRY DOUX ET LAIT DE COCO Condiments ananas et baies de goji	28 €

NOS POISSONS

LANGOUSTINES CUITES EN CARAPACE Artichauts violets et confit d'oignon, émulsion de bouillon dashi	55 €
∞	
MEDAILLONS DE LOTTE Gyoza aux carottes et zeste de citron, crème légère parfumée à la verveine	50 €
∞	
FILET DE ST PIERRE Beurre de betterave, cannelé de pomme Agata et guanciale	55 €
∞	
DOS DE LOUP CUIT SUR PEAU Papillottes et larmes de fenouil, espuma de marinière	49 €

Nos poissons sont d'origine française



Prix net service compris – boissons non comprises

Restaurant LE PAVILLON – Hôtel IMPERIAL GAROUBE – 770, chemin de la Garoupe

06160 CAP D'ANTIBES

NOS VIANDES 55 €

LE FILET DE BŒUF SIMMENTAL

Tatin de navet confit miel et gingembre, jus au poivre de Timut

∞

SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE 45 €

Palets fondants et chips de patate douce, jus court au vadouvan

∞

NOISETTE D'AGNEAU EN DEUX FACONS 64 €

Ravioles de socca et ricotta, caponata aux poivrons doux

∞

Nos viandes sont d'origine française

NOS DESSERTS

LE CHOCOLAT REGLISSE 18 €

Finger de chocolat de Madagascar surmonté de ses écorces croquantes chocolatées, herbes et guimauve à la réglisse

∞

LA MONTGOLFIERE AUX FRAISES 20 €

Légère coque de meringue franco-suisse, confit de fraises et citron vert, croustillant aux flocons d'avoine caramélisés, chantilly à la vanille, jus de fraise et citronnelle

∞

LE DELICAT AU CAFE 19 €

Biscuit moelleux au café, croustillant feuillantine, crèmeux lacté infusé au café, mousse légère café, crème glacée café et Arabica

∞

FIGUES ROTIES AU THYM 18 €

Mousse amande et éclats de sablé Breton

∞

LA TARTE FINE DESTRUCTUREE 20 €

Agrumes confits, mousse légère vanille, sorbet citron



Prix net service compris – boissons non comprises

Restaurant LE PAVILLON – Hôtel IMPERIAL GAROUBE – 770, chemin de la Garoupe

06160 CAP D'ANTIBES