

# CARTE DE PRINTEMPS

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 Transparence de chou-rave, sorbet céleri branche	35 €
∞	
AIGUILLETES DE MAQUEREAU AU SEL VIKING Sphère et tuile de maïs, coulis à la moutarde violette	29 €
∞	
PETALES DE VEAU BRAISE FACON TONNATO Méli-melo de légumes printanier	30 €
∞	
ASPERGES BLANCHES ROTIES Sauce mornay au gorgonzola, copeaux de pancetta	34 €
∞	
AUMONIERES DE VOLAILLE AU CURRY DOUX ET COCO Condiments ananas et baies de goji	28 €

## NOS POISSONS

LANGOUSTINES CUITES EN CARAPACE Artichauts violet et confit d'oignon, émulsion de bouillon dashi	55 €
∞	
TRUITE DE VALCLUSE Semoule de chou-fleur, velouté au lait d'amande, fèves et petits pois	45 €
∞	
FILET DE ST PIERRE LAQUE AU BEURRE DE BETTERAVE Moelleux de pomme agata et guanciale	55 €
∞	
DOS DE LOUP CUIT SUR PEAU Papillottes et larmes de fenouil, espuma de marinière	49 €



Prix net service compris – boissons non comprises

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

06160 CAP D'ANTIBES

## NOS VIANDES

LE FILET DE BŒUF SIMMENTAL

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

∞

55 €

SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE

Déclinaison de patate douce, jus court au vadouvan

∞

45 €

NOISETTE D'AGNEAU EN DEUX FACONS

Ravioles de socca et ricotta , steak d'aubergine,  
sauce vierge aux poivrons rotis

∞

64 €

JOUE DE VEAU EN HABIT DORE

Pichade parfumée au pèbre d'ail,  
mesclun d'herbes odorantes

55 €

## NOS DESSERTS

LE CHOCOLAT REGLISSE

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

∞

18 €

LA MONTGOLFIERE AUX FRAISES

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

∞

20 €

LE DELICAT AU CAFE

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

∞

19 €

LA CERISE AMANDE

Clafouti aux cerises, mousse d'amande, cerises fraîches,  
tuile croquante amande, sorbet à la griotte

∞

20 €

LE CITRON DE MENTON

Fine pâte sucrée, crèmeux au citron de Menton, meringue  
Croquante, sorbet citron baïsic, segments de citron fraîchement levés

18 €



Prix net service compris – boissons non comprises

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

06160 CAP D'ANTIBES