

# CARTE D'AUTOMNE

Proposée par notre Chef  
PierFranco Ferrara et son équipe

---

## ENTRÉES

---

COEUR D'ARTICHAUT GRILLÉ	28.
Nuage de Pecorino, sauce cacahuètes torréfiées, huile d'olive noire	
TOAST DE ROUGET DE ROCHE	30.
Burrata et yuzu, jus corsé au miel et tomate	
TENTACULE DE POULPE CUIE SUR LE GRILL	30.
Sauce Barbecue, piment et avocat	
RISOTTO MANTECATO AU FROMAGE DE CHÈVRE	32.
Chèvre, citron vert, thé Matcha, crevettes rouges de Genoa	
CARPACCIO DE LANGOUSTINES AUX AGRUMES ET GINGEMBRE	35.
Copeaux d'avocat et quinoa	
HOMARD LAQUÉ AU CITRON DE MENTON	40.
Lait de coco, crumble d'olives noires, feuilles de radis aigre doux, mangue	

---

## POISSONS

---

PAGEAU BRAISÉ AU FENOUIL	35.
Sauce Tomates Zébra, Palourdes aux herbes	
BLANC DE RASCASSE CROUSTILLANT	38.
Praires sautées, jus de bouillabaisse acidulé	
ST-PIERRE DE LIGNE	40.
Cuit doucement, arrosé d'huile de basilic, yaourt grec acidulé, Caviar	
FILET DE BAR CUIT EN CROUTE DE PAIN	42.
Sauce verveine, carpaccio de Crevettes rouges, pomme Granny Smith	

---

## VIANDES

---

LE FILET DE BŒUF RÔTI	40.
Jus iodé, parfum d'estragon, girolles et artichaut	
CORDON BLEU DE PIGEON « EXCELLENCE »	42.
Foie gras, réduction Porto, betterave rouge, rhubarbe pochée	
SELLE D'AGNEAU DE SISTERON EN CROUTE DE PISTACHE	45.
Jus pimenté Tandoori, petits condiments acidulés, crème de courge	

---

## DESSERTS

---

LE NOUGAT GLACÉ	17.
Coque chocolatée, kumquats de la maison	
DOUCEUR D'AUTOMNE	18.
Biscuit au Pois Chiche, Mousse Potiron Anisée, crème glacée à l'huile d'olive	
LA PAVLOVA	20.
Meringue craquante, cœur glacé et Coulant aux fruits rouges, chantilly vanillée, Fruits du moment	
NAGE DE FRUITS ROUGES	20.
Nage menthe fruits rouges, fruits frais, sorbet Fromage blanc	

*Notre restaurant vous accueille tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 22h00.  
Fermeture Mercredi toute la journée*



Prix net service compris – boissons non comprises

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

06160 CAP D'ANTIBES