



SUGGESTION DU JOUR
Menu à titre d'exemple
Proposé par notre chef Pierre-Alain Garnier et son équipe

HOMARD BLEU DES COTES BRETONNES

En carpaccio, vinaigre poire vanillée de « chez Popol »

OU

CREME DE PETITS POIS FRAIS A LA MENTHE

Girolles et baby carottes de couleur du pays, quenelle de brousse du Rove

FILET DE BŒUF SIMMENTAL DE BAVIERE

Pommes soufflées, Syphon de pommes de terre à la truffe

OU

MERLU SAUVAGE DE NOS COTES

Févettes, asperges vertes cuitent à la française, sauce maracuja

LE ST HONORE

Caramel moelleux, croustillant de riz soufflé

OU

CRAQUANT DE RAMBOUTAN EN FEUILLE DE BRICK

Sorbet Fraise Senga, émulsion Soho

Entrée-Plat ou Plat-Dessert à 65 Euros

Entrée – Plat – Dessert à 85 Euros

Prix nets service compris – boissons non comprises

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

06160 CAP D'ANTIBES

