



## **Menu Fête des Mères 2017**

38,00 € ttc par personne

Menu servi le dimanche 28 mai au déjeuner

### **Amuse-bouches**

---

**Terrine de foie gras de canard du Domaine de Limagne,**  
*Compotée de cerises d'Alixan, pain aux épices douces toasté*

Ou

**Panna cotta d'asperges vertes,**  
*Tartare de truite, radis rose et citron vert*

---

**Dos de cabillaud confit à basse température,**  
*Sel rose de l'Himalaya aux aromates, coulis de poivrons rouges*

Ou

**Noix de Saint-Jacques juste « snackées »,**  
*Purée de petit pois et Chorizo croustillant*

---

**Gigot d'agneau de 7 heures,**  
*Jus de cuisson au romarin, Délicatesse de la Drôme*

Ou

**Pluma de cochon Ibérique rôti,**  
*Emulsion à l'ail des ours et polenta aux morilles*

---

**Entremet au chocolat Dulcey Valrhona,**  
*Coeur de mangue, glaçage chocolat noir et biscuit aux noisettes*

Ou

**La fraise dans tous ses états**

**Pour vos réservations :**

Téléphone : 04 75 08 65 00

e-mail : [contact.hotel@pavillon-26.fr](mailto:contact.hotel@pavillon-26.fr)

