

NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

fromage blanc 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

la pistache & la mangue 7

panna cotta pistache, gel mangue, génoise

douceur de pomme 7

compotée de pommes, biscuit dacquoise, cacao

les suggestions du moment 7

selon l'inspiration du pâtissier

glaces ou sorbets

1, 2 OU 3 BOULES

3,5/5/6,5

les glaces — vanille, chocolat, nutty, noisette,

rhum raisin, cookie, spéculoos

les sorbets — citron, passion, fraise,

clémentine, ananas, poire



LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

dos d'églefin 22

déclinaison autour du butternut,
purée onctueuse & cubes fondants,
noisettes torréfiées & huile de noisette

filet de maigre poêlé 27

riz noir «vénéré» cuisiné comme un risotto,
coulis de vin blanc légèrement relevé au miso,
quelques légumes sautés

UNIQUEMENT A LA CARTE

gravlax de truite 26

huile vierge aux saveurs exotiques
passion, ananas, citron, coriandre
frites, pousses de salade

sole meunière * 29

purée de pommes de terre,
farandole de légumes

RISOTTO & PATES

risotto à la truffe 26

riz carnaroli, copeaux grana padano,
truffes

pasta aux morilles 23

pasta garofalo IGP, crème aux morilles,
copeaux grana padano

**Les informations sur les allergènes présents dans les plats
proposés vous seront transmises par le personnel du
restaurant à votre demande.**

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS

* SELON ARRIVAGE

À LA CARTE

à suivre...

LES VIANDES

tartare de boeuf « d'automne » 21

champignons, noisettes, ail, vinaigre xérès,
bœuf charolais France, frites, salade

volaille fermière 22

polenta dorée, pop corn,
poêlée de champignons,
crème forestière

souris d'agneau confite 27

barboton de légumes,
pommes de terre, carottes, petits pois,
jus d'agneau

UNIQUEMENT À LA CARTE

filet de bœuf Charolais 28

purée de pommes de terre,
méli-mélo de légumes

aux morilles 31

bavette de boeuf Wagyu ^{Australie} 48

viande d'exception selon arrivage,

ris de veau meunière 28

purée de pommes de terre,
méli-mélo de légumes

ris de veau aux morilles 31

pasta du moment, copeaux de parmesan

À LA CARTE

pour débiter

LES ENTRÉES

inspiration 12

oeuf parfait, cuisson à 64°C,
velouté de potimarron, crumble de châtaigne,
mouillette à l'estragon

découverte 12

tartare de lieu noir à la betterave rouge,
condiment moutarde & ses pickles,
graines d'amarante soufflées

tataki minute ... 20

dès de saumon juste pochés,
bouillon de fumet de poisson,
citron jaune & fenouil confit

classique 20

terriner de foie gras au porto & cognac,
chutney de saison,
brochette

M E N U

la pause

31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

inspiration

oeuf parfait, cuisson à 64°C,
velouté de potimarron, crumble de châtaigne,
mouillette à l'estragon

découverte

tartare de lieu noir à la betterave rouge,
condiment moutarde & ses pickles,
graines d'amarante soufflées

PLATS AU CHOIX

volaille fermière

polenta dorée, pop corn,
poêlée de champignons,
crème forestière

dos d'églefin

déclinaison autour du butternut,
purée onctueuse & cubes fondants,
noisettes torréfiées & huile de noisette

DESSERTS

au choix à la carte

M E N U

gourmet

41

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

classique

terrinerie de foie gras au porto & cognac,
chutney de saison,
briochette

tataki minute ...

dès de saumon juste pochés,
bouillon de fumet de poisson,
citron jaune & fenouil confit

PLATS AU CHOIX

souris d'agneau confite

barboton de légumes,
pommes de terre, carottes, petits pois,
jus d'agneau

filet de maigre poêlé

riz noir «vénéré» cuisiné comme un risotto,
coulis de vin blanc légèrement relevé au miso,
quelques légumes sautés

DESSERTS

au choix à la carte