



Pavillon Henri IV

Entrées

Le Foie Gras En Mi-cuit, Fraîcheur de Pastèque Acidulée	24€
L'Artichaut Variation Autour de l'Artichaut	19€
Le Maigre Fin Gravlax de Maigre aux Eclats d'Amandes Torréfiées	23€
Le Pain Bagnat Interprétation du "Bagnat" au Tourteau, servi avec son Gaspacho de Tomates	22€

Plats

La Sole Fine Sole Meunière, Pommes Vapeur Rôties à la Fleur de Sel	45€
Le Bœuf Duo de Bœuf - Cœur de Filet Rôti et Joue Confite - Pomme Bouchon & Sauce Béarnaise	43€
Le Veau Jarret de Veau Fondant aux Agrumes, Carottes Fanes Glacées	36€
Le Lieu Jaune Filet de Lieu Jaune Juste Saisi, Tombée d'Épinards Frais, Huîtres & Pamplemousse	38€

Fromages

Sélection de 3 Fromages Affinés	15€
---------------------------------	-----

Desserts

La Fraise Tartelette Contemporaine aux Fraises de Saison & Crème Légère	18€
Le Saint-Honoré Traditionnel Saint-Honoré à la Vanille & Caramel Croquant	18€
La Pavlova Pavlova Aérienne aux Fruits Rouges & Son Coulis Rafraîchissant	18€
Le Royal Chocolat Entremets "Royal" au Chocolat Noir Intense & Croustillant Chocolat Fleur de Sel	18€



Pavillon Henri IV

Starters

Foie Gras Semi-Cooked Duck Liver with Tangy Watermelon	24€
Artichoke A Variation of the Artichoke	19€
Meagre Fish Meagre Gravlax with Toasted Almond Crumbs	23€
Pain Bagnat A Reinterpretation of the "Bagnat" with Crab, Served with Fresh Tomato Gazpacho	22€

Main Courses

Sole Delicate Sole Meunière with Steamed Potatoes & Fleur de Sel	45€
Beef Beef Duo — Roasted Tenderloin Heart and Confit Beef Cheek — Pommes Bouchon & Béarnaise Sauce	43€
Veal Melting Veal Shank with Citrus Fruits & Glazed Baby Carrots	36€
Wild Pollock Seared Wild Pollock Fillet with Wilted Fresh Spinach, Oyster & Grapefruit	38€

Cheese

Selection of 3 Aged Cheeses	15€
-----------------------------	-----

Desserts

Strawberry Contemporary Seasonal Strawberry Tartlet with Light Cream	18€
Saint-Honoré Traditional Saint-Honoré with Bourbon Vanilla & Crunchy Caramel	18€
Pavlova Light Pavlova with Red Berries & Refreshing Coulis	18€
Royal Chocolate "Royal" Dark Chocolate Entremet with Chocolate Crunch & Fleur de Sel	18€

Net prices in euros, including taxes and service. Bank checks and meal vouchers are not accepted.

Please inform our Maître d'hôtel if you have any food allergies.

All our meats are sourced from France.



Pavillon Henri IV

Entrées

Le Foie Gras
En Mi-cuit, Fraîcheur de Pastèque Acidulée

L'Artichaut
Variation Autour de l'Artichaut

Le Maigre
Fin Gravlax de Maigre aux Eclats d'Amandes Torréfiées

Le Pain Bagnat
Interprétation du "Bagnat" au Tourteau, servi avec son
Gaspacho de Tomates

Plats

La Sole
Fine Sole Meunière, Pommes Vapeur Rôties à la Fleur de Sel

Le Bœuf
Duo de Bœuf - Cœur de Filet Rôti et Joue Confite -
Pomme Bouchon & Sauce Béarnaise

Le Veau
Jarret de Veau Fondant aux Agrumes, Carottes Fanes Glacées

Le Lieu Jaune
Filet de Lieu Jaune Juste Saisi, Tombée d'Épinards Frais,
Huîtres & Pamplemousse

Fromages

Sélection de 3 Fromages Affinés

Desserts

La Fraise
Tartelette Contemporaine aux Fraises de Saison & Crème Légère

Le Saint-Honoré
Traditionnel Saint-Honoré à la Vanille & Caramel Croquant

La Pavlova
Pavlova Aérienne aux Fruits Rouges & Son Coulis Rafraîchissant

Le Royal Chocolat
Entremets "Royal" au Chocolat Noir Intense & Croustillant Chocolat
Fleur de Sel



Pavillon Henri IV

Starters

Foie Gras
Semi-Cooked Duck Liver with Tangy Watermelon

Artichoke
A Variation of the Artichoke

Meagre Fish
Meagre Gravlax with Toasted Almond Crumbs

Pain Bagnat
A Reinterpretation of the “Bagnat” with Crab, Served with Fresh
Tomato Gazpacho

Main Courses

Sole
Delicate Sole Meunière with Steamed Potatoes & Fleur de Sel

Beef
Beef Duo — Roasted Tenderloin Heart and Confit Beef Cheek —
Pommes Bouchon & Béarnaise Sauce

Veal
Melting Veal Shank with Citrus Fruits & Glazed Baby Carrots

Wild Pollock
Seared Wild Pollock Fillet with Wilted Fresh Spinach,
Oyster & Grapefruit

Cheese

Selection of 3 Aged Cheeses

Desserts

Strawberry
Contemporary Seasonal Strawberry Tartlet with Light Cream

Saint-Honoré
Traditional Saint-Honoré with Bourbon Vanilla & Crunchy Caramel

Pavlova
Light Pavlova with Red Berries & Refreshing Coulis

Royal Chocolate
“Royal” Dark Chocolate Entremet with Chocolate Crunch
& Fleur de Sel