



# RESTAURANT

## LE PAVILLON DU GOLF

Toute l'équipe du restaurant Le Pavillon du Golf  
est heureuse de vous accueillir  
et vous souhaite un bon appétit.

Restaurant ouvert 7 / 7 jours de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30

## Entrées – Starters

Salade mixte de légumes croquants et petit pot de guacamole .....	12,00 €
<i>Mixed salad with crisp vegetables and little pot of guacamole</i>	
Bœuf grillé à la japonaise, salade de légumes croquants .....	13,00 €
<i>et chips d'artichauts</i> <i>Japanese-style grilled beef, crisp vegetable salad and artichoke chips</i>	
Terrine de colvert aux girolles, bouquet de salade dans son panier croquant.....	14,00 €
<i>au pavot bleu, coulis mousseux à la betterave et huile de truffe</i> <i>Terrine of mallard duck with girolles, bunch of salad in a crisp basket with blue poppy, foamy beetroot coulis with truffle oil</i>	
Petit pot de légumes grillés et fondants à la mozzarella, .....	12,00 €
<i>cromesquis de légumes sur une marmelade de fruits de saison</i> <i>Grilled vegetables with soft mozzarella, vegetable kromesky fritters on stewed seasonal fruits</i>	
Potage de saison, petit pot de crème et croûtons dorés .....	11,00 €
<i>Seasonal soup, little pot of cream and browned croutons</i>	

## Pâtes fraîches – Fresh Pasta

Cannellonis de joues de bœuf confites gratinés au comté, .....	18,00 €
<i>coulis de tomate et potimaron</i> <i>Cannellonis of preserved ox cheek "au gratin" with comté, tomato and small pumpkin coulis</i>	

## Poissons – Fish

Pavé de flétan cuit au four, poêlée légère de légumes d'automne .....	24,00 €
<i>et assortiment de ravioles artisanales, sauce vierge à l'huile de noisette</i> <i>Oven-baked thick steak of halibut, pan-sautéed autumn vegetables, home-made ravioli with hazelnut oil</i>	
Filet de féra du lac Léman cuit sur la peau à la fleur de sel, mousseline.....	21,00 €
<i>de courge musquée et croustilles de panais au caramel de gingembre et basilic</i> <i>Fillet of whitefish from Lemman lake cooked on the skin with pure sea salt, gourd fine mousse and crisp parsnips with ginger caramel and basil</i>	

## Viandes - Meat

Tajine de poulet aux coings et zestes de citron, pommes de terre rôties.....	19,00 €
<i>Tagine of chicken with quinces and lemon zests, roast potatoes</i>	
Souris d'agneau confite, pomme écrasée aux échalotes et herbes fraîches,.....	23,00 €
<i>bouquet de légumes et petite tartine</i> <i>Preserved knuckle-joint of lamb, mashed potatoes with shallots and fresh herbs, vegetables and small toast</i>	
Tartare de bœuf du Pavillon,.....	21,00 €
<i>Pommes campagnardes et salade de saison, servi avec toasts</i> <i>The Pavillon beef tartare, sautéed potatoes, seasonal salad with vegetable chips, served with toasts</i>	
Faux-filet de bœuf cuit sur le grill et croustillant en feuille de brick,.....	24,00 €
<i>pommes Amandine grillées et blancs de poireaux, sauce bourguignonne</i> <i>Grilled sirloin steak and crisp thin pancakes, grilled Amandine potatoes, leek whites, Burgundy sauce</i>	

## Fromages – Cheeses

Faisselle et pot de crème légère ..... 7,00 €  
*Drained soft fresh cheese with pot of light fresh cream*

Assiette de fromages frais et affinés de saison ..... 9,00 €  
*Matured and fresh seasonal cheeses*

## Desserts - Desserts

Glaces et sorbets du moment (la boule) ..... 3,00 €  
Crèmes glacées : vanille, fraise, chocolat, café pur Arabica, pistache, caramel au beurre salé,  
(Ice creams : vanilla, strawberry, chocolate, Arabica coffee, pistachio, salted butter caramel)  
Sorbets : cassis, fruits de la passion, citron vert, framboise, pomme verte  
(blackcurrant, passion fruit, lime, raspberry, green apple)

Dessert du jour / Dessert of the day ..... 8,00 €

Tarte de saison / Seasonal tart ..... 8,00 €

Salade de fruits frais / Fresh fruit salad ..... 7,50 €

Fleur glacée au Grand Marnier, salade d'orange à la fleur d'oranger, mini macaron ..... 8,00 €  
*Iced flower with Grand Marnier, orange salad flavoured with orange blossom, mini macaroon*

Crème brûlée vanille et crème de marron ..... 8,00 €  
*Caramelized vanilla and chestnut cream*

Buisson chocolat lait, crémeux caramel et croustillant pralin ..... 8,00 €  
*Milk chocolate cake, caramel cream and crisp pralin*

Clafoutis à la cerise Amarena, glace pistache et tuile croustillante ..... 8,00 €  
*Amarena cherry batter-pudding, pistachio ice cream and crisp lace biscuit*

# Menu Gourmand 36 €

Menu servi uniquement au dîner / *Gourmet Menu for dinner only*

Ces plats vous sont également proposés à la carte (le soir uniquement)

*These dishes are also proposed « à la carte » (only for dinner)*

**Noix de Saint-Jacques poêlées, vinaigrette aux agrumes** ..... 17,00 €  
et salade de chicon

*Pan-sautéed kernel of scallops, vinaigrette with citrus fruit and chicory salad*

ou / or

**Terrine de foie gras mi-cuit en tranche sur une fine gelée de coing** ..... 18,00 €

et sablé au thym, petite pomme d'amour

*Slice of terrine of half-cooked foie gras on a thin quince jelly, shortbread with thyme and caramelized small apple*

ou / or

**Petit pot de légumes grillés et fondants à la mozzarella,** ..... 12,00 €

cromesquis de légumes sur une marmelade de fruits de saison

*Grilled vegetables with soft mozzarella, vegetable kromesky fritters on stewed seasonal fruits*



**Pièce de bœuf grillée au poivre sauvage de Voatsiperifery,** ..... 23,00 €

feuilleté de légumes en mikado façon pot-au-feu, pommes savonnette

rafraîchie à la ricotta aux herbes

*Grilled piece of beef with Voasiperifery pepper, Millefeuille of boiled vegetable sticks,*

*potatoes with ricotta and herbs*

ou / or

**Pavé de flétan cuit au four, poêlée de légumes d'automne** ..... 24,00 €

et assortiment de ravioles artisanales, sauce vierge à l'huile de noisette

*Oven-baked thick steak of halibut, pan-sautéed autumn vegetables, home-made ravioli with hazelnut oil*

ou / or

**Suprême de pintadeau au cœur de foie gras et girolles,** ..... 21,00 €

petite cocotte de pommes boulangères aux trompettes et bouquet de légumes

*Breast fillet of young guinea fowl with stuffed with foie gras and girolles, small casserole of baked potatoes and wild craterellus mushrooms, bunch of vegetables*



**Buisson chocolat lait, crémeux caramel et croustillant pralin** ..... 8,00 €

*Milk chocolate cake, caramel cream and crisp pralin*

ou / or

**Fleur glacée au Grand Marnier, salade d'orange à la fleur d'oranger** ..... 8,00 €

et mini macaron

*Iced flower flavoured with Grand Marnier, orange salad with orange blossom and mini macaroon*

ou / or

**Clafoutis à la cerise Amarena, glace pistache et tuile croustillante** ..... 8,00 €

*Amarena cherry batter-pudding, pistachio ice cream and crisp lace biscuit*

Prix nets en euros / *Net prices in euros.*

*Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002).*

*Our beef is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Room/Service manager.*