

Plongez dans une aventure gustative, où le partage et les produits frais sont mis à l'honneur par notre Chef.

Une pause dans un cadre élégant à l'esprit boudoir et à l'ambiance chaleureuse et familiale, sublimé par une touche d'art déco.

EAT. LIKE
AND SHARE



@grandpavillonchantilly



LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY



LE CARROUSEL

Manège de partage

TERRE

Le Croque Truffe **12€**

Focaccia, mozzarella, jambon truffé,
comté, crème de champignons
(4 pièces)

Kebbe de veau **9€**

Yaourt menthe, Yuzu
(5 pièces)

Mini Burger façon Rossini **19€**

Steak 100% bœuf, foie gras,
confit d'oignon rouge
(4 pièces)

Le sandwich du Jockey **18€**

Salade, volaille, tomates,
œuf, emmental
(4 pièces)

La planche de charcuterie IGP **15€**

Sélectionnées par nos soins,
confit de figues et ses condiments

Œufs mimosa truffade **9€**

Œufs dur Bio façon mimosa
(2 pièces)

MER

Le Tataki de thon **15€**

Pickels d'oignons rouges, sauce
teriyaki, sésame au tobiko
(5 pièces)

Poulpe Virgin Mojito **14€**

Tentacule de poulpe crispy,
fenouil, cassonade, menthe,
sauce tigre qui rit
(5 pièces)

VÉGÉTAL

Gyoza végétal croustillant **9€**

Ketchup de figues
(5 pièces)

Aubergine rôtie **9€**

Sauce yaourt grec, cumin, échalotes,
tomates confites, cébette

Burratina **13€**

Huile verte, noisettes, pignons
de pins, focaccia au thym
(2 pièces)

INDÉMODABLES

Focaccia truffe **21€**

Crème de truffe, mozzarella,
huile de truffe, parmesan

Pizza margherita **21€**

Sauce tomate, mozzarella

Macaroni cheese et truffade **19€**

MANÈGE DU CHEF

Faites votre sélection **45€**

1 terre, 1 mer et 2 végétaux
(Hors indémodables)

DOUCEURS

Arlequin **9€**

Panna cotta coco aux fruits de saisons

Tiramisu **9€**

Crème mascarpone, café bio, biscuit

Moelleux chocolat au caramel **9€**

Crème anglaise à la vanille

Le Baba **9€**

Sirop au rhum, crème chantilly vanille