



MAISON
PAVLOV
HÔTEL & RESTAURANT



ENTRÉES

10€

Les premières asperges des Landes, sabayon café, sauce aux agrumes

La sardine, artichaut, noisette et citron confit

Seiche comme une carbonara, jaune d'œuf confit

PLATS

18€

Veau du Pays basque, salsifis et oignons grelots, polenta
Taragna fumée, sauce Albufera

Les gambas Black Tiger, persil tubéreux, le premières asperges vertes, jus des têtes à la sarriette (+5€)

Retour de criée, risotto de fregola herbacé, saucisse de Morteau

FROMAGES & DESSERTS

10€

Assiette de fromages AOC de la maison Frécaut

Tartelette chocolat, ganache montée citron, praliné noisette,
sorbet poire

Main de bouddha et orange poivrée comme une Pavlova

MATINÉE AU JARDIN

8H,

un vent léger réveille le feuillage des bambous,
la rosée a presque disparu sur les cerises et les jeunes
pommes.

Rachel remonte l'allée avec ses cagettes débordant de tomates
mûres, la paille qui s'en échappe volette derrière elle.

Benoît arrivera dans une heure avec les volailles,
en même temps que les cuisiniers.

Les parfums de bouillons sortiront de la cuisine et se
mélangeront à celle de l'herbe coupée.

10H,

Pauline et Pierre discutent sur la terrasse.

Le soleil se pose sur le panier rempli d'aromatiques.

Aujourd'hui jasmin et tilleul pour les tisanes ; feuilles de
figuier pour le ris de veau ; agastache et menthe pour les
crèmes du pâtissier.

11H,

tout est calme, les épines de pin brûlent doucement dans le
fumoir.

MIDI,

les portes s'ouvrent, les convives s'installent,
le service commence à l'ombre des parasols.

*Rachel Lagièrre, Conservatoire du goût,
légumes et aromatiques en permaculture à Floirac
Pauline Manière, maison VRAC, thés éthiques
Pierre Guerrin, torréfacteur responsable à Bordeaux
Benoit Tavernier, produits de petites fermes
locales de qualité
À la cuisine, Kevin, Firmin, Olivier, Kendra
Au service, Jennifer, Axel, Alexia, Maxime, Louis*

Bon appétit à tous,

Mary et Maxime