



Le  
**Grand  
Pavois**  
Restaurant

## MENUS EVENEMENTS

### Menu Escale 25.50€

*Kir ou cocktail sans alcool*  
*Mélanges salés*  
\*\*\*

Aumônière d'andouille aux pommes, sauce au cidre  
Terrine de saumon fumé et féta  
\*\*\*

Tournedos de dinde à la cannelle et aux pommes  
Brandade de poissons à la ciboulette  
\*\*\*

Douceur de fromage blanc à la vanille  
Salade de fruits frais de saison

---

### Menu Grand Pavois 36.50€

*Sangria ou Kir ou Cocktail sans alcool*  
*Mélanges salés*  
\*\*\*

Petit pâté landais au foie gras  
Carpaccio de saumon mariné aux herbes et agrumes  
\*\*\*

Pavé de cabillaud, beurre blanc au gingembre  
Filet mignon, jus de veau au romarin  
\*\*\*

Palet au chocolat blanc et fruit de la passion  
Tarte Tatin à l'ananas et au Sorbet

---

### Menu Prestige 59€

*Kir crémant*  
*Saumon mariné à l'orange*  
\*\*\*

Terrine de foie gras de canard et son chutney  
Ravioles d'escargot et chèvre, beurre à la citronnelle  
\*\*\*

Carré d'agneau à l'ail et au thym  
Filet de lotte, coulis de langoustines  
\*\*\*

Assiette de 3 fromages et salade verte  
Fourme d'Ambert sur toast à l'huile d'olive  
\*\*\*

Minestrone d'ananas et son shortbread, sorbet mangue,  
Trilogies de crèmes brûlées

### Menu Jerzual 29.50€

*Kir ou cocktail sans alcool*  
*Mélanges salés*  
\*\*\*

Croustillant de jambon fumé et champignons à l'abricot  
Salade de la Mer  
\*\*\*

Suprême de poulet en croûte de persil, sauce au poivre  
Pavé de Saumon, beurre d'herbes citronné  
\*\*\*

Délice glacé à l'orange  
Sabayon aux fruits frais

---

### Menu des Iles 39.50€

*Punch Planteur*  
*Verrine de tomates, épices et citronnelle*  
\*\*\*

Carpaccio de Saumon et Haddock à l'huile vanillée  
Tatin de pommes et foie gras poêlé aux épices  
\*\*\*

Poulet boucané aux épices douces  
Effeillé de cabillaud, jus de volaille au fruit de la  
passion  
\*\*\*

Brochette de fruits exotiques, cake à la banane  
Palet à la noix de coco, crème anglaise à la  
cannelle

---

### Menu Gala 74€

*Kir Royal*  
*Langoustine en Kadaif, féta et olive noire*  
\*\*\*

Gambas et supions flambés au whisky, crème de  
haricots Coco  
Assiette gourmande autour du foie gras  
\*\*\*

Précipité au Calvados  
\*\*\*

Carré de veau, jus de viande aux baies roses,  
poêlée de champignons  
Filet de St Pierre aux épices douces  
\*\*\*

Assiette de 3 fromages et salade verte  
Feuilleté de bleu d'Auvergne aux noix  
\*\*\*

Trio aux 3 chocolats, coulis aux fruits rouges  
Déclinaison à l'orange

*Prix par personne, menus servis à partir de 15 personnes.*  
*Choix identique pour tous les convives*  
*Une bouteille de vin pour trois personnes, eau minérale et cafés.*  
*Droit de bouchon 10€ par bouteille*

Le  
**Grand  
Pavois**  
Restaurant

26 Quai des Talards  
Port de Dinan  
22100 LANVALLAY

Tél.: +33 (0)2.96.87.02.02  
Fax: +33 (0)2.99.87.02.03