

Bienvenue – Willkommen – Welcome

LE PÈRE, PASCAL ET SON ÉPOUSE, SUZANNE

*C'est en 1968 que l'aventure commence : après un apprentissage à Colmar à l'hôtel Majestic, une saison à Deauville au Royal et un court séjour à Paris à l'Auberge de Riquewihr, voilà Pascal parti pour Collonges en 1969, au Mont d'Or chez Paul Bocuse à l'Auberge du Pont de Collonges ***.*

*Un CAP de pâtissier-glacier-confiseur en poche, il effectue un passage chez Bernachon et Delorme à Lyon qui lui fut bénéfique et très enrichissant. De retour en Alsace, il intègre la brigade de cuisine de l'Auberge de l'Ill *** chez Paul Haerberlin (Illhauesern), puis celles du Tantris à Munich *** et de Roger Vergé *** à Mougins.*

*Après le décès de son père fin 1972, Pascal devient chef de cuisine de la Préfecture de Colmar, où il a l'honneur de cuisiner pour de nombreux chefs d'états et personnalités. De 1983 à 1992, il occupe les places de gérant et chef de cuisine au Caveau d'Eguisheim * (une étoile au guide Michelin), puis en mai 1992, il fonde le restaurant Le Pavillon Gourmand.*

LE FILS, DAVID ET SON ÉPOUSE, SÉVERINE

*Après un apprentissage chez son père au Pavillon Gourmand, David part pour deux ans à l'Auberge de l'Ill ***, chez Paul et Marc Haerberlin. Puis, afin de se perfectionner, il effectue en 2003 un séjour à Laguiole chez Michel Bras ***, accompagné de Séverine qui y officie comme chef de rang.*

*Pour satisfaire leurs deux passions communes - la restauration et le ski, ils font trois saisons à l'hôtel **** luxe « Les Airelles » de Courchevel 1850 : David en tant que second de cuisine et Séverine en tant qu'assistante maître d'hôtel et responsable du room service.*

Après leur retour en Alsace en avril 2006, David, épaulé par sa future femme Séverine (maître d'hôtel et diplômée d'une mention complémentaire en sommellerie) et sous l'œil averti de son père, prend le relais comme chef de cuisine au Pavillon Gourmand.

Cette même année voit également la création de la boutique traiteur.

En avril 2008, Pascal prend une retraite bien méritée, et en juillet 2009, Séverine et David se marient pour être plus forts et continuer cette folle aventure !

Le guide Michelin leur décerne un Bib Gourmand en 2010, puis l'Assiette Gourmande en 2016.

Ils décident la même année de mettre l'établissement aux normes handicapés et de rénover la salle de restaurant, la cuisine, la terrasse et les toilettes.

Le 12 Avril 2016, ils obtiennent le titre de Maître Restaurateur, pour le plaisir de tous !

DAVID, SÉVERINE ET TOUTE L'ÉQUIPE ...

... vous accueillent, vous conseillent et vous proposent une cuisine de qualité dans un cadre authentique, au sein d'une demeure datant de 1683.

Nous cuisinons à la minute, tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts, frais et préparés par nos soins.

Nous utilisons de nombreux ingrédients dont certains peuvent être allergisants : à votre demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur la présence de ces ingrédients dans votre sélection.

Merci pour votre compréhension.

« La cuisine est un art, et tout art est patience »

MENU DU MARCHÉ À 20 €

Servi uniquement le midi hors dimanche et jours fériés

Serviert nur für das Mittagessen außer an Sonn- und Feiertagen - Served at mid-day except sunday and bank holiday

Consultez notre ardoise

Lesen Sie unseren Schiefer - Read our slate

MENU TERROIR À 25 €

La tarte à l'oignon

Zwiebeltorte - Onion tart

La choucroute du Pavillon Gourmand

Ou

Choucroute Royale Pavillon Gourmand

(supplément 3 €)

Sauerkraut « Pavillon Gourmand » -

Cabbage cooked in white wine "Pavillon Gourmand" with a selection of smoked meats

Le sorbet au marc de Gewurztraminer

Sorbet mit Marc de Gewürztraminer - Sorbet of Marc de Gewürztraminer

MENU ENFANT À 11 €

(Servi jusqu'à 8 ans - Kindermenu bis zu 8 Jahre - Kids menu upto 8 years old)

L'escalope de saumon - Späezles

Der Lachsschnitzel - Späezles - The salmon steak - Späezles

Le sorbet maison de nos Vergers

Sorbet - Home made sorbet or ice cream

MENU D'ÉTÉ À 30 €

Le mille-feuille Italien et sa sauce basilic

Italienische Millefeuille und Basilikumsauce - Italian millefeuille and basil sauce

Le dos de cabillaud sur son lit de ratatouille et sauce Riesling

Der Kabeljau auf seinem Bett aus Ratatouille und Rieslingsauce - The cod's back on its bed of ratatouille and Riesling sauce

Les sorbets maison de nos vergers

Sorbetauswahl - Home made regional sorbet

ou

Délice ivoire et framboise

Das Dessert weißer Schokolade und Himbeersorbet - White chocolate and raspberry sorbet

MENU ELÉGANCE À 35 €

Le foie gras de canard maison

Hausgemachte Entenstopfleber und Gemüse der Saison - Home made duck foie gras with seasonal vegetables

*Le sandre soufflé au riesling
Späzles et brunoise de légumes*

Zanderauflauf mit Riesling - Pike perch souffléed with riesling sauce

Ou

*Le filet de canard au pinot noir
Mousseline de carottes à l'orange et pommes rattes rôties*

Entenfilet mit Pinot Noir -

Fillet of duck cooked in pinot noir wine served with a carrot and orange mousse and roast potatoes

La tarte aux deux citrons revisitée en écrin de chocolat

Zwei Zitronenkuchen Schokolade Bowe - The two lemon tart in chocolate box

Ou

Déclinaison de fruits de saison en pyramide

Obst Pyramide - Fruit pyramid

MENU DÉGUSTATION À 45 €

Servi à l'ensemble de la table

Le carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et gingembre

Carpaccio von Saint-Jacques mit Zitrus und Ingwer - Carpaccio of Saint-Jacques with citrus and ginger

Le filet de turbot

Risotto de légumes, chips de lard et sauce Riesling

Die Steinbuttfilet, Gemüserisotto und Speckchips - The filet of turbot, vegetable risotto and bacon chips

Le sorbet au marc de Gewurztraminer

Sorbet mit Marc de Gewurztraminer - Sorbet with Marc de Gewurztraminer

Le carré d'agneau rôti et son jus à l'ail

Légumes du moment et pommes rattes

Der Lamm carre und Knoblauch sauce - Rack of Lamb and garlic sauce

Le dessert au choix de la carte

Nachtsch die Wahl des Karten - Dessert of choice from the menu

Nous vous proposons un accord mets et vin à 22 € pour ce menu

(4 verres de vin)

Pour tous les menus, le chef vous propose :

Le munster au cumin 2.00 €

Münsterkäse mit Kümmel - Munster cheese with caraway seeds

L'assortiment du fromager 3.50 €

Käseauswahl - Plate of Cheese

Pour tout changement aux menus, un supplément de 5 € sera facturé

Für alle Änderungen an Menüs werden zusätzlich 5 € erhoben - For any changes to menus will be charged an additional 5 €

Nous informons notre aimable clientèle que les chèques ne sont pas acceptés.

LES ENTRÉES

<i>La salade verte</i>	5.50
<i>Grüner Salat - Green Salad</i>	
<i>La tarte à l'oignon</i>	6.00
<i>Zwiebeltorte - Onion tart</i>	
<i>Le foie gras de canard maison</i>	19.50
<i>Unsere Entenleber - Duck liver „Foie Gras“</i>	
<i>Le mille-feuille Italien et sa sauce basilic</i>	12.50
<i>Italienische Millefeuille und Basilikumsauce - Italian millefeuille and basil sauce</i>	
<i>La salade aux lardons et son œuf poché</i>	13.00
<i>Salat mit Speck und pochiertem Ei - Salad with bacon and poached egg</i>	
<i>La poêlée de foie gras chaud</i>	22.00
<i>Warme Gänseleber - Warm goose liver</i>	

LA MARÉE

<i>Le filet de turbot, risotto de légumes et chips de lard</i>	25.00
<i>Die Steinbutt filet , Gemüserisotto und Speckchips - The turbot fillet, vegetable risotto and bacon chips</i>	
<i>Le filet de sandre sur lit de choucroute – Chips de lard</i>	20.00
<i>Zander mit sauerkraut - Fillet pike perch served on a bed of cabbage cooked in white wine</i>	
<i>Le saumon mi-cuit à l'oseille, purée de panais et légumes du moment</i>	19.00
<i>Die halbgereichten Lachs mit Sauerampfersauce , Pastinaken-Püree und Gemüse</i>	
<i>The half-cooked salmon with sorrel sauce, parsnip puree and mixed vegetables</i>	
<i>Le sandre soufflé au riesling - Spätzles et petits légumes</i>	20.00
<i>Zanderauflauf mit Riesling - Pike-Perch souffléed with Riesling</i>	
<i>La choucroute aux poissons</i>	26.00
<i>Sauerkraut mit Fisch - Sauerkraut with fish</i>	
<i>Le dos de cabillaud sur son lit de ratatouille et sauce Riesling</i>	20.00
<i>Der Kabeljau auf seinem Bett aus Ratatouille und Rieslingsauce - The cod's back on its bed of ratatouille and Riesling sauce</i>	

NOS VIANDES ET PLATS DU TERROIR

(origine France ou Europe)

<i>Le filet de boeuf à l'échalote</i>	26.00
<i>Légumes du moment et pommes rattes</i>	
<i>Rinderfilet - Fillet of steak in shallot sauce served with seasonal vegetables and potatoes</i>	
<i>Le suprême de volaille rôti à l'unilatéral</i>	16.00
<i>Risotto aux légumes et sauce au Riesling</i>	
<i>Der Oberste gebratenem Geflügel, Gemüserisotto und Rieslingsauce</i>	
<i>Supreme of roast chicken, Vegetable risotto and Riesling sauce</i>	
<i>Le filet de canard au pinot noir</i>	20.00
<i>Mousseline de carottes à l'orange et pommes rattes rôties</i>	
<i>Entenfilet mit Pinot Noir - Fillet of duck cooked in pinot noir</i>	
<i>La côte de veau aux morilles</i>	26.00
<i>Légumes du moment et spätzles</i>	
<i>Kalb mit morcheln - Calf with morel</i>	
<i>La choucroute royale du « Pavillon Gourmand »</i>	19.00
<i>Sauerkraut garniert « Pavillon Gourmand »</i>	
<i>Cabbage cooked in white wine "Pavillon Gourmand" with a selection of smoked meats</i>	
<i>Le jarret de porc rôti à la moutarde sur son lit de choucroute (30 min d'attente)</i>	16.00
<i>Schweinshaxe mit Sauerkraut - Knuckle of pork on a bed of cabbage cooked in white wine</i>	

LES FROMAGES

<i>Le munster au cumin</i>	4.50
<i>Münsterkäse mit Kümmel - Munster cheese with caraway seeds</i>	
<i>L'assortiment du fromager</i>	9.00
<i>Käseauswahl - Plate of Cheese</i>	

LES DESSERTS

<i>Café Gourmand (café servi avec 3 mignardises)</i>	8.00
<i>Thé gourmand (thé servi avec 3 mignardises)</i>	9.50
<i>Le sorbet au marc de gewurztraminer</i>	7.95
<i>Sorbet mit Marc de Gewurztraminer - Sorbet with Marc de Gewurztraminer</i>	
<i>Le royal au chocolat et praliné</i>	8.50
<i>Entremet mit chocolade und praliné- Desert with chocolate and praliné</i>	
<i>L'assiette de sorbets ou glaces maison (3 boules)</i>	7.50
<i>Sorbetauswahl - Home made sorbet or ice cream</i>	
<i>La déclinaison de fraises en pyramide</i>	8.50
<i>Die Desserts Pyramide ... - Strawberry pyramid...</i>	
<i>Le dessert du jour</i>	8.00
<i>Das Dessert des Tages - The dessert of the day</i>	
<i>Délice ivoire et framboise</i>	8.50
<i>Das Dessert weißer Schokolade und Himbeersorbet - White chocolate and raspberry sorbet</i>	
<i>La tarte aux deux citrons revisitée en écrin de chocolat</i>	8.50
<i>Zwei Zitronenkuchen Schokolade Bowe - Two lemon tart in a chocolate box</i>	

LES CAFÉS & DIGESTIFS

<i>Les eaux de vie d'Alsace 2 cl</i>	7.35
<i>Poire, Framboise, Marc de Gewurztraminer, Fleur de bière, Mirabelle etc.</i>	
<i>Le cognac 4 cl</i>	12.00
<i>Le calvados 4 cl</i>	12.00
<i>L'armagnac 4 cl</i>	12.00
<i>Nos infusions et thés d'exception haut de gamme Dammann</i>	3.50
<i>Café expresso - Décaféiné</i>	2.00
<i>Café crème</i>	2.45
<i>Cappuccino</i>	2.90
<i>Grand café</i>	2.60