

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 DE NOËL À 20 €

Potage du jour

Poulet au riesling, brunoise de légumes et spätzles maison

Poire aux épices de Noël et son sorbet « vin chaud »

MENU TERROIR À 25 €

Tarte à l'oignon

Zwiebeltorte - Onion tart

Choucroute du Pavillon Gourmand

ou

Choucroute Royale Pavillon Gourmand

(supplément 3 €)

Sauerkraut « Pavillon Gourmand » –

Sauerkraut "Pavillon Gourmand" with a selection of smoked meats

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 up to 8 year old)

Escalope de saumon avec spätzles maison

Lachsschnitzel mit Hausgemacht Spätzles – Salmon steak with home-made Spätzles

Sorbet maison de nos vergers

Hausgemacht Sorbetauswahl – Home-made regional sorbet

MENU DE LA CHASSE À 30 €

Terrine de campagne maison aux pépites de foie gras

*Hausgemacht Landterrine mit Foie Gras Klumpen – Home-made country terrine
with bits of foie gras*

Civet de jeune sanglier Grand Veneur, spätzles maison

Wildschweinpfeffer mit Hausgemacht Spätzles – Boar stew with home-made Spätzles

Sorbets maison de nos vergers

Hausgemacht Sorbetauswahl – Home-made regional sorbet

ou

Gratin de pêches de vignes – Glace pistache

Weinbergpfirsichgratin – Pistazieneis - Vine peach gratin - Pistachio ice cream

MENU ÉLÉGANCE À 35 €

Foie gras de canard maison et son chutney de fruits secs

Hausgemacht Entenstopfleber und Trockenfrüchte Chutney – Home-made duck foie gras with dried fruits chutney

Sandre soufflé au riesling,

Spätzles maison et brunoise de légumes

*Zanderauflauf mit Riesling, Hausgemacht Spätzles und Gemüsebrunoise – Pike perch souffléed with riesling, home-made
spätzles and vegetable brunoise*

Ou

Filet de canard au pinot noir,

mousseline de carottes à l'orange et pommes rattes rôties

Entenfilet mit Pinot Noir, Karotten und Orangen Mousse, Röstkartoffeln –

Filet of duck cooked in pinot noir wine served with a carrot and orange mousse and roasted potatoes

Tarte aux deux citrons en écrin de chocolat

Zwei Zitronenkuchen Schokolade Torte – 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

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et gingembre

Jakobsmuschel Carpaccio mit Zitrusfrüchten und Ingwer – Carpaccio of Saint-Jacques with citrus fruits and ginger

Filet de turbot,

risotto de légumes, chips de lard et sauce riesling

Steinbuttfilet, Gemüserisotto und Speckchips – Fillet of turbot, vegetable risotto and bacon crisps

Sorbet au marc de gewurztraminer

Sorbet mit marc de gewurztraminer – Sorbet with marc de gewurztraminer

*Carré d'agneau rôti et son jus à l'ail,
légumes du moment et pommes rattes*

Lammkarree mit Knoblauch sauce, Gemüse der Saison und Röstkartoffeln – Rack of Lamb with garlic sauce, seasonal vegetables and roasted potatoes

Dessert au choix de la carte

Nachtisch 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 :

Munster au cumin 2.00 €

Münsterkäse mit Kümmel – Munster cheese with caraway seeds

Assortiment du fromager 3.50 €

Käseauswahl – Cheese platter

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

Für alle Änderungen an Menüs werden zusätzlich 5 € erhoben - 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>Salade verte</i>	5.50
<i>Grüner Salat – Green Salad</i>	
<i>Tarte à l'oignon</i>	6.00
<i>Zwiebeltorte – Onion tart</i>	
<i>Foie gras de canard maison</i>	19.50
<i>Unsere Entenleber – Home-made duck foie gras</i>	
<i>Terrine de campagne maison aux pépites de foie gras</i>	12.50
<i>Hausgemacht Landterrinen mit Foie Gras Klumpen – Home-made country terrine with bits of foie gras</i>	
<i>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>Poêlée de foie gras chaud</i>	22.00
<i>Warme Gänseleber – Warm goose liver</i>	

LA MARÉE

<i>Filet de turbot, risotto de légumes et chips de lard</i>	24.00
<i>Steinbuttfilet, Gemüse- und Speckchips – Fillet of turbot, vegetable risotto and bacon crisps</i>	
<i>Filet de sandre sur lit de choucroute et chips de lard</i>	19.00
<i>Zander mit Sauerkraut – Fillet of pike perch served on a bed of cabbage cooked in white wine</i>	
<i>Saumon mi-cuit à l'oseille, purée de panais et légumes du moment</i>	18.00
<i>Die halbgekochten Lachs mit Sauerampfersauce, Pastinaken-Püree und Gemüse – The half-cooked salmon with sorrel sauce, parsnip puree and mixed vegetables</i>	
<i>Sandre soufflé au riesling, spätzles et petits légumes</i>	19.50
<i>Zanderauflauf mit Riesling, Spätzles – Pike-Perch souffléed with Riesling and Spätzles</i>	
<i>Choucroute aux poissons</i>	26.00
<i>Sauerkraut mit Fisch – Fish sauerkraut</i>	

NOS VIANDES ET PLATS DU TERROIR

(origine France ou Europe)

<i>Filet de bœuf à l'échalote, légumes du moment et pommes rattes</i>	24.00
<i>Rinderfilet – Fillet of steak in shallot sauce served with seasonal vegetables and potatoes</i>	
<i>Suprême de volaille rôti à l'unilatéral, risotto aux légumes et sauce au Riesling</i>	16.00
<i>Der Oberste gebratenem Geflügel, Gemüserisotto und Rieslingsauce – Supreme of roast chicken, Vegetable risotto and Riesling sauce</i>	
<i>Filet de canard au pinot noir, mousseline de carottes à l'orange et pommes rattes rôties</i>	19.00
<i>Entenfilet mit Pinot Noir – Fillet of duck cooked in pinot noir</i>	
<i>Côte de veau aux morilles, légumes du moment et spätzles</i>	25.00
<i>Kalb mit morcheln – Calf with morel</i>	
<i>Choucroute royale du « Pavillon Gourmand »</i>	19.00
<i>Sauerkraut garniert « Pavillon Gourmand » – Cabbage cooked in white wine "Pavillon Gourmand" with a selection of smoked meats</i>	
<i>Jarret de porc rôti à la moutarde sur son lit de choucroute (30 min d'attente)</i>	15.50
<i>Schweinshaxe mit Sauerkraut – Knuckle of pork on a bed of cabbage cooked in white wine</i>	
<i>Civet de jeune sanglier Grand Veneur, spätzles maison</i>	18.00
<i>Wildschweinpfeffer mit Spätzles – Boar stew with Spätzles</i>	

LES FROMAGES

<i>Munster au cumin</i>	4.50
<i>Münsterkäse mit Kümmel – Munster cheese with caraway seeds</i>	
<i>Assortiment du fromager</i>	8.00
<i>Käseauswahl – Cheese platter</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>Sorbet au marc de gewurztraminer</i>	7.95
<i>Sorbet mit marc de gewurztraminer – Sorbet with marc de gewurztraminer</i>	
<i>Royal au chocolat et praliné</i>	8.50
<i>Entremet mit Schokolade und Praliné – Desert with chocolate and praliné</i>	
<i>Assiette de sorbets ou glaces maison (3 boules)</i>	7.50
<i>Sorbetauswahl – Home-made sorbet or ice cream</i>	
<i>Déclinaison de fruits de saison en pyramide</i>	8.50
<i>Obst Pyramide – Fruit pyramid...</i>	
<i>Dessert du jour</i>	7.00
<i>Dessert des Tages – Dessert of the day</i>	
<i>Gratin de pêches de vignes – Glace pistache</i>	8.50
<i>Weinbergpfirsichgratin – Pistazieneis - Vine peach gratin - Pistachio ice cream</i>	
<i>Tarte aux deux citrons en écrin de chocolat</i>	8.50
<i>Zwei Zitronenkuchen Schokolade Bowe – Two lemon tart in chocolate box</i>	

LES CAFÉS & DIGESTIFS

<i>Eaux de vie d'Alsace 2 cl</i>	8.00
<i>Poire, framboise, marc de gewurztraminer, fleur de bière, mirabelle, etc.</i>	
<i>Cognac 4 cl</i>	12.00
<i>Calvados 4 cl</i>	12.00
<i>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