

“ Le Pavillon Gourmand ”

Famille SCHUBNEL

Le père, Pascal

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

Envie de faire un CAP de pâtissier, glacier, confiseur mon passage chez Bernachon et Delorme à Lyon me fut bénéfique.

De retour en Alsace, je repars en cuisine à l'Auberge de l'Ill *** chez Paul Haeberlin à Illhauesern, puis au Tantris à Munich *** et Roger Vergé *** à Mougins.

Fin 1972, après la mort de mon père, j'étais chef de cuisine de la préfecture de Colmar, où j'ai eu l'honneur de cuisiner pour de nombreuses personnalités et chefs d'états.

De 1983 à 1992, j'étais gérant et chef de cuisine du Caveau d'Eguisheim *(une étoile au Michelin).

En mai 1992 création du restaurant « *Le Pavillon Gourmand* ».

Le fils, David

Après un apprentissage chez son père au Pavillon Gourmand, le voilà parti pour l'Auberge de l'Ill *** chez Paul et Marc Haeberlin pour deux ans.

Afin de se perfectionner, il va à Laguiole chez Michel Bras ***.

Puis, pour satisfaire ses deux passions la cuisine et le ski, il fait trois saisons à l'hôtel **** luxe « Les Airelles » de Courchevel 1850, dont une en tant que second de cuisine.

En avril 2004, il revient chez son père au Pavillon gourmand.

En 2006, il prend le relais comme chef de cuisine au Pavillon Gourmand, sous l'œil averti de son père, jusqu'à son départ en retraite en avril 2008.

En 2010, obtention d'un Bib Gourmand au guide Michelin.

Mon épouse Suzanne (maître d'hôtel)

et Séverine (sommelière) la promise de mon fils

qui ont bien voulu nous suivre dans cette folle aventure

Le 4 juillet 2009, la promise et le fils, David, se sont unis par le mariage et continuent cette folle aventure !

Vous accueillent, vous conseillent dans un cadre authentique et vous feront passer un agréable moment dans cette demeure de 1683.

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

Prix net – Service compris

MENU DU MARCHÉ À 19 €

Servi uniquement le midi hors dimanche et jours fériés

Consultez notre ardoise

MENU TERROIR À 24 €

La tarte à l'oignon

Zwiebeltorte - Onion pie

La choucroute du Pavillon Gourmand

Ou

Choucroute Royale Pavillon Gourmand

(supplément 3 €)

Sauerkraut « Pavillon Gourmand » - Sauerkraut with meat « Pavillon Gourmand »

Le sorbet au marc de gewurztraminer

Sorbet mit Marc de Gewürztraminer - Sorbet with Marc de Gewürztraminer

MENU ENFANT À 11 €

(Servi jusqu'à 8 ans - Kindermenu bis zu 8 Jahre - Children Menu as 8 years)

L'escalope de saumon - Späezles

Der Lachsschnitzel - Späezles - The salmon escalope - Späezles

Le sorbet maison de nos Vergers

Sorbet – Sorbet

MENU DÉCOUVERTE À 28 €

Le cappuccino de tomates

Tomaten Cappuccino - Tomato cappuccino

Les asperges fraîches d'Alsace aux 2 sauces, jambon fumé et cuit

Spargel mit 2 sauce, geräucherte und gekochte Schinken – Asparagus with 2 sauce, smoked and cooked ham

Les sorbets maison de nos vergers

Sorbetauswahl – Plate of Sorbet

ou

La pyramide de desserts...

Die Desserts Pyramide ... - The desserts pyramid ...

MENU ELÉGANCE À 33 €

Le foie gras de canard maison

Hausgemachte Entenstopfleber und Gemüse der Saison - Duck liver and seasonal accommodation

Le sandre soufflé au riesling

Späezles et brunoise de légumes

Zanderlauf mit Riesling - Pike perch souffléed with riesling

ou

Le filet de canard au pinot noir

Mousseline de carotte à l'orange et pommes rattes rôties

Entenfilet mit Pinot Noir - Fillet of duck with Pinot Noir

Comme une tatin de pommes à l'alsacienne

Glace à l'amande amère

Feine Äpfeltorte, Mandeleis - Fine tart with apples, almond ice-cream

ou

Le royal au chocolat et son condiment aux fruits

Entremet mit chocolade und praliné, Eis mit Crunch – Desert with chocolate and praliné and ice-cream crunch

MENU DÉGUSTATION À 45 €

Servi à l'ensemble de la table

Le feuilleté d'asperges aux morilles

Spargel mit Morcheln - Asparagus with morels

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 filet de boeuf à l'échalote

Jardinière de légumes et pommes rattées

Rinderfilet - Steak

Le dessert au choix de la carte

Nach Tisch die Wahl des Karten – Dessert of choice the card

*Nous vous proposons un accord mets et vin à 22 € pour ce menu
(4 verres de vin)*

A 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

LES ENTRÉES

<i>La salade verte acidulée</i>	5.50
<i>Grüner Salat - Green Salad</i>	
<i>La tarte à l'oignon</i>	6.00
<i>Zwiebeltorte - Onion Pie</i>	
<i>Le foie gras de canard maison</i>	19.50
<i>Unsere Entenleber - Duck liver</i>	
<i>Le cappuccino de tomates</i>	12.50
<i>Tomaten Cappuccino - Tomato cappuccino</i>	
<i>La salade aux lardons et son œuf poché</i>	13.00
<i>Salat mit Speck und pochierem 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 sandre sur lit de choucroute – Chips de lard</i>	19.00
<i>Zander mit sauerkraut - Pike Perch with sauerkraut</i>	
<i>Le saumon mi-cuit à l'oseille, purée de panais et jardinière de légumes</i>	18.00
<i>Die halbgekochten Lachs mit Sauerampfersauce , Pastinaken-Püree und Gemüse</i>	
<i>The half-cooked salmon with sorrel sauce, parsnip puree and mixed vegetables</i>	
<i>Le filet de bar, risotto de légumes et chips de lard</i>	24.00
<i>Die Barschfilet , Gemüserisotto und Speckchips - The bass fillet, vegetable risotto and bacon chips</i>	
<i>Le poisson du marché et sa garniture du jour (selon marché du jour)</i>	22.00
<i>Fisch von Tag - Day's fish</i>	
<i>Le sandre soufflé au riesling - Späezles et petits légumes</i>	19.50
<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>	

NOS VIANDES ET PLATS DU TERROIR

(origine France ou Europe)

<i>Le filet de boeuf à l'échalote</i>	24.00
<i>Jardinière de légumes et pommes rattes</i>	
<i>Rinderfilet - Steak</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>The Supreme roast poultry, Vegetable risotto and Riesling sauce</i>	
<i>Le filet de canard au pinot noir</i>	19.00
<i>Mousseline de carotte à l'orange et pommes rattes rôties</i>	
<i>Entenfilet mit Pinot Noir - Fillet of duck with Pinot Noir</i>	
<i>La côte de veau aux morilles</i>	25.00
<i>Jardinière de légumes 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 » - Sauerkraut with meat « Pavillon Gourmand »</i>	
<i>Le 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 with Sauerkraut</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>	8.00
<i>Käseauswahl - Plate of Cheese</i>	

LES DESSERTS

<i>Café Gourmand (café servi avec 3 mignardises)</i>	8.00
<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 son condiment aux fruits</i>	8.50
<i>Entremet mit chocolate und praliné– Desert with chocolate and praliné</i>	
<i>L'assiette de sorbets ou glaces maison (3 boules)</i>	7.50
<i>Sorbetauswahl – Plate of Sorbet</i>	
<i>La pyramide de desserts</i>	8.50
<i>Die Desserts Pyramide ... - The desserts pyramid ...</i>	
<i>La fraise ...</i>	8.00
<i>Die Erdbeere - The strawberry...</i>	

➤ Dessert à commander en début de repas ◀

<i>Comme une tatin de pommes à l'alsacienne</i>	8.50
<i>Glace à l'amande amère</i>	
<i>Feine Äpfeltorte, Mandeleis - Fine tart with apples, almond ice-cream</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 2 cl</i>	7.95
<i>Le calvados 2 cl</i>	8.85
<i>L'armagnac – Hors d'âge 2 cl</i>	9.95
<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