

MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

Brouillard en janvier... année ensoleillée !

2 plats ⇨ 20.50 € / 3 plats ⇨ 23.50 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts... sont réalisés dans notre cuisine et sont certifiés "Fait Maison". Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

1ER PLAT

*Velouté de Courgette en Salsa Verde & sa Fine Crème Fouettée
Cocotte de Noix de Pétoncles & Crevettes en Nage de Crustacés
Œufs Pochés à l'Époisses, Petites Croustilles Aillées
Tarteline de Girolles & Carpaccio d'Andouillette Gratinés
Marbré de Sanglier aux Baies Roses, Chutney d'Oignons Confits
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes*

2EME PLAT

*Foie de Veau Grillé en Coulis Persillé Frais
Saint Jacques Juste Planchées, Petit Jus de Fumet d'Endives
Risotto Crémeux, Gougeonnettes de Volaille Snackées
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour -servie à part-
Noisettes d'Agneau Rôties sur son Velouté Forestier
Poisson Grillé de Bacchus -selon arrivage-*

3EME PLAT

*Faisselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes
Crème Brûlée aux Poires sur Son Coulis de Chocolat Noir
Pomme au Four Rôtie, Cœur Coulant de Caramel au Beurre Salé
Salade d'Oranges & Raisins de Corinthe Marinés au Miel de Lavande
Millefeuille de Fruits Rouges en Crème de Mascarpone
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & Quenelle de Glace Mandarine
Café Gourmand de Bacchus -suppl 2.45 €-*

Vous avez des intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats.

**PAVILLON BACCHUS ➔ RESTAURANT - SALLES DE RÉCEPTION - TRAITEUR
PARTENAIRE DE TOUTES VOS RÉCEPTIONS PRIVÉES OU PROFESSIONNELLES !**