

MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

Qui chante pendant l'été danse pendant l'hiver !

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

Club Sandwich de Pastèque, Avocat & Crabe, Émulsion Crémeuse Finement Pimentée
Œufs Pochés au Pesto Verde de Basilic, Tuile de Parmesan
Terrine de Filet de Canard au Jus de Nectarines de Saison
L'Estival Wraps de légumes croquants Finement Moutardé
Gaspacho de Petits Pois Frappé, Chantilly de Bisque d'Écrevisses
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines

2EME PLAT

Côtes d'Agneau Premières Rôties au Romarin & Jus Persillé
Filet de Bœuf à la Plancha & sa Crème du Jour -servie à part-
Saint Jacques Juste Planchées au Beurre de Basilic & Pignons de Pin
Échine de Cochon Grillé sur Velouté Aigre Douce
Suprême de Pintade Poché en Fin Bouillon, Petit Crémeux de Cèpes & Girolles
Poisson Grillé de Bacchus -selon arrivage-

3EME PLAT

Faiselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes
Tarte Amandine aux Fraises sur Coulis Fraises & Agrumes
Transparence de Mousse Chocolat Noir, Cœur de Fruit Rouge & Amandes Grillées
Gaspacho d'Abricots Compotés & son Crumble de Meringue
Millefeuille de Framboise Croustillant, Crème Mascarpone à la Pistache
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & son Sorbet Pêche
Café Gourmand de Bacchus -suppl 2.25 €-

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 !