

# MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

*Tel Avent..... Tel Printemps !*

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

Oeufs Pochés, Petit Beurre Vigneron d'Échalotes & ses Croustilles  
Clafoutis de Ris de Veau aux Écrevisses  
Foie Gras de Canard Poché à ma Façon, Pain au Lait & Chutney de Figs  
Velouté de Cèpes aux Copeaux de Chorizo  
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes  
Carpaccio de Boudin Blanc & son Tombé de Pommes Acidulées

## 2EME PLAT

Magret de Canard en Éventail, Émulsion de Foie Gras en Coulis  
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour -servie à part-  
Tournedos de Cerf Rôti aux Senteurs Forestières  
Saint Jacques Juste Planchées sur Beurre d'Agrumes de Saison  
Risotto Crémeux & ses Aiguillettes de Veau Grillées  
Poisson Grillé de Bacchus -selon arrivage-

## 3EME PLAT

Faisselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes  
Pavlova d'Ananas Frais sur Coulis de Mangue  
Alternance de Kiwis & Chocolat Blanc, Crumble de Meringues Cacaotées  
Tarteline Feuilletée aux Amandes & Figs Séchées  
Transparence de Gelée de Mandarine & son Crémeux de Citron  
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & Quenelle Glacée Vanille Bourbon  
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 !**