

## MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

*Avril fait la fleur, mai en a l'honneur !*

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 en Beurre Blanc, Vapeurs de Noilly & Poudre de Sésame  
Aspic de Blanc de Poulet aux Écrevisses sur sa Bisque Frappée  
Nage d'Asperges de Saison, Petit Crèmeux au Curry & ses Croustilles  
Pressée de Lapin & Foies Blonds de Volaille aux Légumes Printaniers  
Tiramisu de Chèvre Frais & Tomate Confites en Alternance, Pain de Campagne Grillé  
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines

### 2EME PLAT

Noisettes d'Agneau de Pâques Grillées à la Fleur de Sel & Persillade Fraîche  
Risotto de Sot-L'y-Laisse de Dinde aux Cèpes  
Saint Jacques Juste Planchées sur Fin Velouté de Mangue & Agrumes  
Filet de Bœuf à la Plancha & sa Crème du Jour -servie à part-  
Échine de Porc Rôtie en Tapenade de Moutarde Ancienne  
Poisson Grillé de Bacchus -selon arrivage-

### 3EME PLAT

Faisselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes  
Viennoise de Chocolat Blanc sur sa Compotée de Cerises Griottes à la Cassonade  
Crème Brûlée aux Abricots Rôtis & Caramélisés  
Tartelette à l'Orange, Insert de Ganache Chocolat Meringué  
Piscine de Fraises, Crème Vanille Bourbon & Pistaches  
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats, Quenelle Sorbet Pêche  
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 !**