

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

Œufs Pochés au Brillat-Savarin de Bourgogne & ses Croustilles
Ellipse d'Ecrevisses en Clafoutis de Bisque
Médailon de Foie Gras Poché à ma Façon, Chutney de Figs & Pain au Lait
Cassolette d'Escargots en Émulsion Salsa Verte
Velouté de Potimarron aux Éclats de Châtaignes
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes

2EME PLAT

Pavé de Cuissot de Cerf en Tapenade de Girolles
Saint Jacques Juste Planchées au Beurre de Clémentines
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour -servie à part-
Éventail de Magret de Canard sur Petit Crèmeux Périgourdin
Risotto Crèmeux & ses Aiguillettes de Chapon Grillées
Poisson Grillé de Bacchus -selon arrivage-

3EME PLAT

Faisselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes
Crème Brûlée Vanillée au Cœur de Ganache Chocolat Blanc
Ile Flottante Caramel, Velours de Caramel au Beurre Salé
Duo Royal d'Ananas Frais en Sorbet & Minestrone, Chantilly de Pralines Roses
Tiramisu aux Oranges & son Crumble de Spéculos
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 !