

MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

En mai, fais ce qu'il te plait !

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 en Émulsion d'Asperges de Saison, Chips de Pain Grillé
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines
Maki de Courgette & Miettes de Thon en Émulsion de Ciboulette
Carpaccio de Bœuf à la Salsa Verde, Tombé de Parmesan & Mesclun
Terrine de Langue & Pieds de Veau aux Légumes Printaniers
Velouté de Tomates Confites & Allumettes de Chorizo Doux

2EME PLAT

Émincé de Magret de Canard sur Coulis Périgourdin
Risotto d'Aiguillettes d'Agneau en Fine Crème d'Ail
Saint Jacques Juste Planchées au Beurre de Basilic
Filet de Bœuf à la Plancha & sa Crème du Jour -servie à part-
Foie de Veau Rosé sur Petit Crémeux de Persillade Fraîche
Poisson Grillé de Bacchus -selon arrivage-

3EME PLAT

Faiselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes
Minestrone d'Ananas Frappé, Poudre de Pralines Roses
Fraisier Contemporain Façon Bacchus
Nougat Glacé aux Amandes & Fruits Rouges
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats, Quenelle de Sorbet Mangué
Millefeuille de Framboises, Crème Mascarpone Pistachée
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 !