

MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

Brouillard en novembre.... L'hiver sera tendre !

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

Velouté de Topinambour & ses Petites Girolles "Snackées"
Terrine de Cerf aux Châtaignes, Chutney d'Airelles Confites
Œufs Pochés à la Bourguignonne -oignons & lardons rissolés-, Croustilles Aillées
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes
Grésillade de Saucisses Morteau & sa Cancoillotte Chaude
Clafoutis de Boudin Noir & Pommes Rôties

2EME PLAT

Aiguillettes de Chapon Rôties, Petite Tapenade de Cèpes
Saint Jacques Juste Planchées sur Beurre de Potimarron
Tournedos de Sanglier, Fine Émulsion de Choux & Coing
Risotto Crémeux & sa Grésillade de Noix de Veau
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour -servie à part-
Poisson Grillé de Bacchus -selon arrivage-

3EME PLAT

Faisselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes
Millefeuille Financier aux Poires & Coulis de Chocolat Chaud
Crème Brûlée au Pain d'Épice & Miel de Romarin
Fondant Tiède aux Pommes Rôties, Crème Glacée au Spéculos
Gratin de Kiwis & Oranges, Finement Caramélisé à la Cassonade
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & Quenelle Glace Caramel au Beurre Salé
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 !