

## MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

*Si octobre se fait froid... du vin chaud tu boiras !*

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 Potimarron aux Éclats de Châtaignes  
Œufs Pochés en Tapenade de Cèpes, Petites Croustilles Aillées  
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines  
Tarte Fine d'Escargots au Beurre de Courgette, Mesclun du Jour  
Étoile de Chicon & ses Foies de Volailles Poêlés  
Pressée de Filets de Canette aux Petits Légumes, Chutney de Prunes

### 2EME PLAT

Saint Jacques Juste Planchées sur son Effilochée de Poireaux  
Filet de Bœuf à la Plancha & Crème du Jour -servie à part-  
Risotto Crémeux de Cuisses de Grenouilles Grillées -grenouilles désossées-  
Rognons de Veau Grillés, Crème de Persil à l'Ail Confit  
Confit de Joes de Bœuf Mijoté, Petite Caramélisation d'Oignons & Lardons  
Poisson Grillé de Bacchus -selon arrivage-

### 3EME PLAT

Faiselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes  
Capuccino Citron & Fruits Rouges Meringué, Nuage de Pistaches  
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats, Quenelle de Sorbet Pamplemousse  
Crème Brûlée de Bananes & sa Ganache de Chocolat Noir à l'Orange  
Coque d'Ananas en Minestrone Caramélisé à la Cassonade  
Brioche Perdue au Miel de Romarin, Glace Vanille  
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 !**