

## MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

**Février avec neige nous garantit un bel été !**

**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

Cassolette de Moules & Cuisses de Grenouilles à la Coque - *grenouilles désossées*  
Terrine de Filets de Pintade aux Cèpes, Chutney d'Oignons Confits  
Tartelette Fondante à la Saucisse de Morteau & Tombé de Cancoillotte Tiède  
Œufs Pochés à l'Époisses Berthaut, Petits Croûtons Aillés  
Velouté de Topinambour aux Éclats d'Amandes Torréfiées  
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines

### 2EME PLAT

Risotto Crémeux aux Filets de Caille en Aiguillettes  
Saint Jacques Juste Planchées au Beurre de Clémentines de Saison  
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour - *servie à part*  
Daube de Paleron Grillé, Jus d'Aromates Infusé & Sauce Gribiche  
Grésillade de Foies de Volaille et Girolles Persillés  
Poisson Grillé de Bacchus - *selon arrivage*

### 3EME PLAT

Faisselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes  
Brioche Perdue & sa Quenelle de Chocolat Blanc, Filaments de Caramel au Beurre Salé  
Crème Brûlée à la Banane Rôtie Caramélisée  
Tiramisu d'Agrumes, Crémeux de Citron & Poussière de Cacao  
Ile Flottante aux Pralines Roses, Coulis de Mangue  
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & son Sorbet Mandarine  
Café Gourmand de Bacchus - *suppl 2.25 €*

Vous êtes allergique ? 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 !**