

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

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

Déjeuner en semaine

2 plats → 23.90 € / 3 plats → 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats → 27.90 € / 3 plats → 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts... sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".

Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Cannelloni de Saumon Fumé & Fromage Frais aux Fines Herbes, Velours de Petits Pois *

Royal d'Avocat & Minestrone de Concombre, Crumble d'Aneth à la Fleur de Sel de Guérande *

Finger Club de Jambon Persillé de Bourgogne & Crème d'Époisses, Gélification à l'Aligoté *

Tataki de Bœuf aux Graines de Sésame Torréfiées, Compotée de Prunes & Mures de Saison *

Œufs Pochés à la Bourguignonne -Lardons Fumés & Oignons Rissolés-, Mouillettes de Brioche Toastées

Mosaïque de Cerf au Foie Gras & Girolles, Chutney de Tomates Anciennes *

PLAT

Suprême de Perdreaux Rôtis à la Fleur de Sel, Tapenade en Déclinaison Forestière & Châtaignes *

Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre de Cidre Normand *

Rognons de Veau Rôti & son Émulsion d'Échalotes Confites aux Graines de Moutarde *

Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf -selon préférence-

Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour *

Poisson "Plancha" de Bacchus -selon retour du marché- *

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle -coulis ou fines herbes- ■

Sabayon de Citron Jaune en Pinasse Sablée, Torsades de Meringues Suisses *

Baba au Rhum Ambré & sa Chantilly Mascarpone à la Poudre de Pistaches *

Crème Brûlée aux Prunes de Saison & Cassonade des Îles Caramélisée *

Rocher Glacé à la Vanille, Cœur de Meringue & Craquelin Nougatine sur Crème Anglaise Bourbon

Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée Banane au Caramel Beurre Salé *

Café Gourmand de Bacchus -suppl 4.40 €-

■ Menu avec fromage & dessert -4 plats- + 5.60 €

* Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats