

MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

Avril fait la fleur, mai en a l'honneur !

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

Nage d'Asperges de Saison & son Crumble de Noix
Pressée de Filets de Pintade & Ris de Veau, Chutney d'Oignons
Œufs Pochés en Beurre Blanc, Vapeurs d'Aligoté & Croustilles Aillées
Wraps de Légumes Croquants Délicatement Moutardé & son Mesclun
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines
Carpaccio de Langue de Bœuf Grillée, Façon Ravigote

2EME PLAT

Émincé de Magret de Canard sur Coulis Périgourdin
Saint Jacques Juste Planchées sur Pesto de Courgettes
Risotto Crémeux & ses Aiguillettes d'Agneau de Pâques
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour - *servie à part*
Ravioles de Ricotta & Mozzarella en Émulsion d'Épinards
Poisson Grillé de Bacchus - *selon arrivage*

3EME PLAT

Faisselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes
Prémices de Fraises en Tiramisu & Croquant de Spéculos
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats, *Glace Vanille Bourbon
Crème Brûlée aux Abricots Rôtis & Caramélisés
Millefeuille Croustillant Tutti Frutti sur Coulis de Fruits Rouges
Clafoutis de Poire & sa Ganache Chocolat Noir
Café Gourmand de Bacchus - *suppl 2.45€* -

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 !**