

## MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

*En Mars, quand le merle a sifflé, l'hiver s'en est allé !*

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 Cèpes & ses Allumettes de Magrets Fumés  
Chèvre Chaud en Mesclun sur Pain de Campagne  
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines  
Œufs Pochés à la Bourguignonne -oignons & lardons rissolés-, Croustilles Aillées  
Perle du Nord aux Foies de Volailles & Échalotes Confites  
Terrine de Filets de Canard aux Girolles & son Chutney d'Oignons

### 2EME PLAT

Risotto Classico aux Sot-L'y-Laisse de Dinde en Aiguillettes  
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour -servie à part  
Saint Jacques Juste Planchées sur Beurre d'Agrumes  
Confit de Joes de Porc Mijoté, Petite Caramélisation d'Oignons  
Grésillade d'Andouillette en Émulsion de moutarde à l'ancienne  
Poisson Grillé de Bacchus -selon arrivage-

### 3EME PLAT

Faisselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes  
Pavlova Tutti Frutti & son Coulis de Framboises  
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Spéculos  
Gratin d'Ananas Frais aux Éclats de Nougatine  
Financier aux Amandes & Quenelle de Glace Vanillée  
Tiramisu de Pommes Cidrées & Rôties au Beurre Salé  
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 !**