

MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

En mai, fais ce qu'il te plait !

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

Œufs Pochés en Émulsion d'Asperges de Saison & Croustilles Aillées
Carpaccio de Bœuf à la Salsa Verde, Tombé de Parmesan & Mesclun
Salade Fraicheur d'Avocat, Agrumes & Queues d'Écrevisses Grillées
Velouté de Courgette & son Crumble de Tomates Confites
Parfait de Foies de Volaille aux Éclats de Noix, Pain de Campagne Grillé
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines

2EME PLAT

Risotto Crémeux de Filets de Pintade aux Cèpes
Saint Jacques Juste Planchées sur Velours de Basilic
Noisettes d'Agneau Grillées à l'Os, Beurre à l'Ail Finement Confit
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour - *servie à part*-
Rognon de Veau Rosé en Crémeux Périgourdin
Poisson Grillé de Bacchus - *selon arrivage*

3EME PLAT

Faiselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes
Velours de Chocolat Noir, Chantilly Mascarpone et Fraises Fraîches
Salade de Fruits Frais de Saison & son Financier aux Amandes
Crème Brûlée de Pommes Caramélisées au Beurre Salé
Gourmandise d'Ananas en Verrine, Crémeux de Citron & Coco Grillé
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & son Sorbet Cerise
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 !