

MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

Juin bien fleuri, vrai paradis !

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

Capuccino d'Avocat aux Écrevisses & sa Griottine de Pain Grillé
Patchwork de Tomates Variées & Mozzarella Bufflonne au Jus de Basilic Frais
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines
Œufs Pochés en Émulsion de Beurre Blanc & Croustilles Aillées
Carpaccio de Melon au Serrano Italien, Pluie de Crème de Cassis
Salade Estivale de Légumes Croquants
→ *radis, concombre, tomate cerise, carotte & copeaux de parmesan*

2EME PLAT

Éventail de Magret de Canard Grillé & son Coulis Périgourdin
Foie de Veau Rosé au Pesto de Basilic & Courgettes
Saint Jacques Juste Planchées sur Beurre de Nectarines
Risotto Crémeux aux Foies Blonds de Volaille snackés
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour - *servie à part*
Poisson Grillé de Bacchus - *selon arrivage*

3EME PLAT

Faiselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes
Fraisier Contemporain selon Bacchus
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée Coco
Millefeuille de Framboises & Abricots Rôtis, Crème Mascarpone à la Poudre de Pistache
Clafoutis de Cerises aux Amandes Grillées
Salade de Fruits Frais de Saison & son Financier Tiède
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 !**