

# MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

*Septembre se nomme... le mai de l'automne !*

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

Panna Cotta de Courgette & Chèvre Doux en Fraîcheur d'Herbes Aromatiques  
Pressée de Filets de Canette aux Girolles, Chutney de Mirabelles  
Cheesecake de Tomate & Concombre en Nage de Verdure  
Œufs Pochés en Crèmeux de Panais Confités, Petites Croustilles Aillées  
Salade Automnale → Volaille Pochée, Minestrone d'Avocat, Copeau de Parmesan & Mesclun  
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines

## 2EME PLAT

Risotto Crèmeux aux Aiguillettes d'Agneau Rôties  
Saint Jacques Juste Planchées sur Émulsion au Beurre de Curcuma  
Filet de Bœuf à la Plancha & sa Crème du Jour -servie à part  
Rognon de Veau Rosé & son Jus au Poivre & Baies Infusé  
Capelletti aux Cinq Fromages & sa Crème de Courgette au Basilic  
Poisson Grillé de Bacchus -selon arrivage-

## 3EME PLAT

Faiselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes  
Clafoutis Tiède aux Raisins de Saison, Touche de Chantilly Pistachée  
Tiramisu au Chocolat Blanc & Poire Pochée, Poudre de Biscuits Roses  
Tarte Fine aux Mirabelles Caramélisées & sa Crème Glacée Vanille  
Pommes Rôties aux Amandes sur Velours de Caramel au Beurre Salé  
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats, Quenelle de Sorbet Cerise  
Café Gourmand de Bacchus -suppl 2.45 €-

Vous avez des intolérances alimentaires ? 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 !**