

MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

Qui chante pendant l'été danse pendant l'hiver !

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 & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

1ER PLAT

Salade Fraicheur d'Avocat, Carpaccio de Tomates, Agrumes & Billes de Mozzarella place emporter

Œufs Pochés en Beurre Blanc & Croustilles Aillées

Tiramisu de Chèvre Frais, Tomates Confites & Magrets Fumés place emporter

Finger Sandwich de Pastèque & Carpaccio de Saint Jacques au Fin Curry

Marbré de Filet de Canard & Foies Blonds, Chutney d'Abricot

Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines

2ÈME PLAT

Noisettes d'Agneau Juste Rôties en Pesto Verde place emporter

Risotto Crémeux aux Cèpes & Filets de Caille Grillés

Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour - servie à part

Saint Jacques Juste Planchées sur Émulsion de Langoustines place emporter

Cappelletti au Pecorino sur Caviar de Tomates Fondantes

Poisson Grillé de Bacchus - selon arrivage-

3ÈME PLAT

Faisselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes

Soupe de Fraises Finement Mentholée & son Crumble au Beurre Salé place emporter

Millefeuille Croustillant Tutti Frutti & son Coulis de Fruits Rouges

Financier aux Amandes sur Crème Anglaise place emporter

Déclinaison d'Agrumes en Sorbet & sa Tuile aux Amandes - citron vert-mandarine-pomelos-

Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & son Sorbet Cerise

Café Gourmand de Bacchus - suppl 2.65 €-

place emporter plats proposés également "à emporter"

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 !