

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

Arlequin de Pintade aux Ris de Veau, Chutney d'Abricots Confits au Miel *
 Œufs Pochés en Émulsion d'Époisses Berthaut & ses Croustilles Aillées
 Finger Sandwich de Pastèque au Curry de Crevettes & Petite Salade Craquante *
 Croustade de Saumon Gravlax sur Doux Crémeux aux Graines de Moutarde & Mesclun du Jour *
 Cheesecake de Chèvre Frais & Crumble de Parmesan sur Velours de Poivrons Doux *
 Poke Bowl Végétal & sa Sauce Soja à l'Huile de Sésame *
 → riz parfumé, avocat, concombre, tomate cerise, mangue...

2ÈME PLAT

Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour -servie à part- *
 Saint Jacques Juste Planchées & son Caviar de Moules Bouchot *
 Pâtes "Sorrisi" sur Velouté de Parmigiano & Huile d'Olive *
 Risotto Crémeux aux Cuisses de Grenouilles à la Coque -grenouilles désossées-
 Carré d'Agneau Rôti en Beurre d'Ail & Persil *
 Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage- *

3ÈME PLAT

Faisselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes
 Gaspacho Frappé de Melon & Fraises de Saison, Chantilly Mascarpone Finement Mentholée
 Crème Brûlée aux Abricots & Nectarines Caramélisées *
 Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & sa Quenelle de Sorbet Cerise *
 Sablé Croquant de Framboises sur Sa Mousseline aux Pistaches *
 Duo d'Agrumes en Sorbet & son Financier aux Amandes -citron vert & pomelos-
 Café Gourmand de Bacchus -suppl 2.65 €-

* SUR PLACE
 OU
 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 !