

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

## 1ER PLAT

Croustade de Cèpes & Petits Lardons Fumés, Fondue de Reblochon Gratiné \*  
Salade de Mâche, Avocat, Choux, Potiron Grillé, Figs, Noix & Vinaigrette à l'huile de Sésame \*  
Marbré de Canard aux Girolles, Chutney de Raisins de Saison \*  
Œufs Pochés en Beurre Rouge des Vignes & ses Croustilles Aillées  
Velouté de Courgettes, Petites Chips de Poitrine Fumée Grillées \*  
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines \*

## 2ÈME PLAT

Saint Jacques Juste Planchées au Beurre de Pistil de Safran \*  
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour -servie à part- \*  
Pâtes "Cappelletti" au Pecorino sur Caviar de Tomates Confites \*  
Rognons de Veau Grillés sur son Émulsion Périgourdine \*  
Risotto Crémeux aux Aiguillettes de Canette Rôties  
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage- \*

## 3ÈME PLAT

Faiselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes  
Sablé Étoilé de Mirabelles Pochées sur Crème Diplomate Pralinée \*  
Ile Flottante sur Lit d'Agrumes & Poussière de Pralines Roses \*  
Crème Brûlée aux Mangues Rôties & Crumble de Noisettes \*  
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & sa Quenelle de Sorbet Mandarine \*  
Clafoutis de Raisins Tièdes sur son Velours Vanillé & Amandes Grillées \*  
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 !