

MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

Si octobre se fait froid...du vin chaud tu boiras !

Déjeuner en semaine

2 plats ↪ 20.50 € / 3 plats ↪ 23.50 €

Dîner & déjeuner en week-end

2 plats ↪ 24.50 € / 3 plats ↪ 27.50 €

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

Étoile de Chicon & ses Foies de Volailles Poêlés
Mosaïque Automnale de Pintade aux Ris de Veau & Châtaignes *
Émulsion de Potimarron Crémeuse, Pétales de Serrano Rôti *
Œufs Pochés au Brillat Savarin de Bourgogne & ses Croustilles Aillées
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines *
Poke Bowl Végétal & sa Sauce Soja à l'Huile de Sésame *
↪ riz parfumé, avocat, concombre, tomate cerise, mangue, radis...

2ÈME PLAT

Risotto Crémeux & son Manchon de Canard Confit
Saint Jacques Juste Planchées au Beurre de Figs de Barbarie *
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour -servie à part- *
Pâtes "Agnoletti" aux Cèpes & son Beurre de Courgettes *
Foie de Veau Grillé sur Persillade d'Herbes Fraîches
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage- *

3ÈME PLAT

Faisselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes
Financier Tiède aux Amandes & son Sorbet Limoncello *
Crème Brûlée de Banane sur sa Ganache Chocolat Noir *
Moelleux de Pommes Cidrées & sa Chantilly de Pommes Vertes *
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & sa Quenelle Glacée aux Griottes *
Tiramisu aux Citron & Framboise, Crumble de Noix de Pécan *
Café Gourmand de Bacchus -suppl 2.65 €-

* SUR PLACE
OU
À EMPORTER

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

◆ RESTAURANT/ TRAITEUR ◆ PARTENAIRE DE TOUTES VOS RÉCEPTIONS !