

MENU "SÉLECTION DE BACCHUS"

Tel Avent... Tel Printemps !

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

Ceviche aux Deux Saumons, Petit Crèmeux d'Oseille & Agrumes *

Carpaccio de Boudin Blanc & son Tombé de Pommes Acidulées *

Foie Gras de Canard Mi-Cuit à ma Façon, Chutney de Figs & Pain au Lait *

Velouté de Châtaignes & son Espumas de Chantilly aux Senteurs de Truffes *

Tombé d'Escargots de Bourgogne en Cassolette, Émulsion d'Herbes Vertes Persillées *

Œufs Pochés à l'Époisses Berthaut®, & ses Croustilles Aillées

2ÈME PLAT

Tournedos de Cerf en Tapenade de Girolles *

Risotto Crèmeux & ses Aiguillettes de Chapon Grillées

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

Saint Jacques Juste Planchées en Beurre de Langoustines *

Pâtes Agnoletti aux Aubergines & Tomates Confites, Pesto de Basilic *

Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage- *

3ÈME PLAT

Faiselle avec Coulis de Fruits ou aux Fines Herbes

Gratin d'Ananas Frais Rôti, Finement Caramélisé & son Sorbet Noix de Coco *

Alternance de Kiwis & Citron, Crumble d'Amandes & Pépites de Chocolat Noir *

L'onctueuse Mousse aux Fruits Rouges & Spéculoos *

Baba au Rhum Ambré & sa Chantilly Mascarpone Poudrée de Biscuits Roses *

Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & sa Quenelle Glacée aux Griottes *

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 !