

## MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

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

**Déjeuner en semaine**

2 plats → 21.90 € / 3 plats → 24.90 €

**Dîner & déjeuner en week-end**

2 plats → 25.50 € / 3 plats → 28.50 €

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

CroustiFinger d'Avocat & Crevettes Pochées aux Germes de Légumes Croquants \*

Velouté Crémeux de Potimarron aux Griottines de Serrano® Rôties \*

Nage de Joes de Loup & son Jus Infusé de Crustacés \*

Œufs Pochés à la Bourguignonne avec Lardons Fumés & Oignons Rissolés, Croustilles Aillées

Gratiné de Reblochon sur Effilochée de Jarret de Porc & son Petit Mesclun

Pressée de Cerf aux Châtaignes & Girolles, Chutney de Mirabelles Confites \*

### 2ÈME PLAT

Filet de Perdreaux Rôtis en Tapenade de Cèpes \*

Saint Jacques Juste Planchées au Beurre de Figues de Barbarie \*

Risotto Crémeux aux Aiguillettes d'Autruche Rôties

Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour \*

Pâtes "Cappelletti" aux Épinards & Mozzarella, Petit Crémeux de Parmesan \*

Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage- \*

### 3ÈME PLAT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle -coulis ou fines herbes- ■

Crème Brûlée à la Banane & sa Ganache de Chocolat Noir à l'Orange \*

Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & sa Quenelle Glacée de Mandarine \*

Tiramisu au Pain d'Épice de Dijon, Poudre de Cacao \*

Cappuccino de Citron, Neige d'Œufs & Crumble au Beurre Salé \*

Dessert Signature l'Acqueducien -génoise, ganache chocolat, cœur de Framboise, meringue & chantilly cacaotée-

Café Gourmand de Bacchus -suppl 2.95 €-

**Exclusivité!** Champagne en Flûte Chocolatée & ses Deux Gourmandises -suppl 9.80 €-

■ Menu avec fromage & dessert -4 plats- + 4.40 €

\* Également 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