

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

En mai... fais ce qu'il te plaît !

Déjeuner en semaine

2 plats → 21.90 € / 3 plats → 24.90 €

Dîner & déjeuner en week-end & jours fériés

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

Rose de Saumon Fumé sur Soufflé d'Avocat Finement Safrané, Perles Noires de Poisson de Mer *

Carpaccio de Bœuf à la Salsa Verde, Tombé de Parmesan & Mesclun

Burrata des Pouilles sur Écrasé de Brocolis, Pousses d'Épinard & Concassé de Fruits Secs *

Velouté d'Asperges de Saison, Crème Fouettée au Curry & Concassé de Noisettes Torréfiées *

Terrine Printanière de Poulet Fermier & Légumes Croquants, Béarnaise Frappée aux Fines Herbes *

Oufs Pochés en Beurre de Brillat Savarin & ses Croustilles Aillées

2ÈME PLAT

Éventail de Magret de Canard en Velours de Figs & Miel d'Acaccia *

Saint Jacques juste Planchées sur Beurre de Coquillages iodés *

Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour *

Onglet de Veau en Émulsion d'Échalottes Confites *

Risotto Crémeux aux Légumes Croquants de Saison *ou* aux Aiguillettes de Canard

Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage- *

3ÈME PLAT

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

Crème Brûlée aux Piores & Pralines Roses, Tuile d'Amandes Craquante *

Nougat Glacé à ma Façon, Fruits Confits & Mendiants Croquants sur Crème Vanillée Bourbon

Sablé Fondant aux Fraises sur sa Crème Diplomate Pistachée *

Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats, Quenelle de Sorbet Griottes *

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

Café Gourmand de Bacchus -suppl 3.95 €-

Exclusivité! Champagne en Flûte Chocolatée & ses Deux Gourmandises -suppl 11.80 €-

■ Menu avec fromage & dessert -4 plats- + 4.80 €

* 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