

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

En mars, quand le merle a sifflé, l'hiver s'en est allé !

Déjeuner en semaine

2 plats → 22.90 € / 3 plats → 25.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats → 26.50 € / 3 plats → 29.50 €

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

Cheesecake de Chèvre Frais & Tomates Confites, Crumble Parmesan & Velours de Poivrons Doux *

Tiramisu d'Avocat & Œufs de Caille, Crumble de Céréales à l'Aneth *

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

Pressée de Canette aux Cèpes & Girolles, Compotée de Pommes Fondantes *

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

Velouté du Barry aux Graines de Cumin Torréfiées & Huile de Noisettes *

2ÈME PLAT

Suprême de Poulet Fermier Jaune en Tapenade de Morilles Étuvées *

Rognons de Veau Rôti & son Émulsion aux Graines de Moutarde à l'Ancienne *

Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour *

Saint Jacques Juste Planchées sur Beurre d'Agrumes de Saison *

Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Aiguillettes de Filet de Bœuf *-selon préférence-*

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

3ÈME PLAT

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

Citron Sphère en Croquant Sablé au Beurre Salé & Pointes de Meringues Suisses *

Crème Brûlée à la Banane & Noix de Pécan, Poudre de Pralines Roses *

Soufflé Glacé au Grand Marnier sur Coulis Vanillé Bourbon, Poudre de Pistaches

Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats, Quenelle Glacée à l'Amarena Confite *

Meringué de Mousseline Vanille & Minestrone de Kiwis, Crème Anglaise *

Café Gourmand de Bacchus *-suppl 4.20 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 4.95 €

* 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