

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

À EMPORTER

MENU "SÉLECTIONS" DE MARS 2025

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

Entrée, plat & dessert → 24.00 €

NOM	TÉLÉPHONE	DATE & HEURE DE RETRAIT
-----	-----------	-------------------------

ENTRÉES	QTÉ
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 Crèmeux d'Oseille & Gélification d'Agrumes	
Pressée de Canette aux Cèpes & Girolles, Compotée de Pommes Fondantes	
Velouté du Barry aux Graines de Cumin Torréfiées & Huile de Noisettes	
PLATS	
Suprême de Poulet Fermier Jaune en Tapenade de Morilles Étuvées	
Rognons de Veau Rôti & son Émulsion aux Graines de Moutarde à l'Ancienne	
Saint Jacques Juste Planchées sur Beurre d'Agrumes de Saison	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage-	
DESSERTS	
Citron Sphère en Croquant Sablé au Beurre Salé & Pointes de Meringues Suisses	
Crème Brûlée à la Banane & Noix de Pécan, Poudre de Pralines Roses	
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats, Velours de Vanille	
Meringué de Mousseline Vanille & Minestrone de Kiwis, Crème Anglaise	



AUTRE / OBSERVATION	RÉCAPITULATIF COMMANDE	TOTAL
	→ menus à 24 € ttc/pers	
	→ suppléments -détails ci-contre-	
	Total ttc	

MENU DE PÂQUES

Dimanche 20 & Lundi 21 avril 2025



ENTRÉE

*Pressée de Ris de Veau aux Morilles & son Chutney de Figues Rôties
Croustillant d'Asperges de Saison, Émulsion d'Avocat Finement Citronné & Patchwork Fleuri
Gravlax de Cabillaud à l'Essence de Betteraves Rouges & ses Blinis d'Épinards Frais
Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Navette au Lait & Crème Brûlée au Pain d'Épice -supplé de 4.60 €-*

PLAT

*Faux Filet d'Agneau de Pâques, Petit Crèmeux à l'Ail Confite
Grésillade de Saint Jacques & son Infusion de Jus de Coquillages
Tournedos de Bœuf en Beurre de Brillat-Savarin
Risotto Crèmeux aux Légumes Croquants ou avec Filets de Caille -selon préférence-*

FROMAGE ou DESSERT

*Trilogie de Fromages Affinés, Confiture de Cerises Noires
Crème Brûlée au Citron Jaune & Écorces d'Oranges Rôties
Nid de Pâques en Tartelette Sablée, Ganache Chocolat & Éclats d'Amandes Torréfiées
Viennoise de Fraises en Liégeois Vanillé & son Espumas Acidulé*

→ menu à 46 €

- Places limitées -

Réservations → 03 80 73 38 36
ou pavillonbacchus@orange.fr

BRUNCH

De

Bacchus

Prochaines dates

2 février 2025
-COMPLET-

6 avril 2025
-COMPLET-

8 juin 2025
-plus que quelques places-

...



59 € / pers
 → buffet & boissons chaudes à volonté
 + plat chaud servi sur table
 -poisson ou viande-



Prestation uniquement sur réservation
 → 03 80 73 38 36 / pavillonbacchus@orange.fr
 Places limitées!