

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Avril fait la fleur.... Mai en a l'honneur !

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

Royal d'Avocat & Minestrone de Concombre, Crumble d'Aneth à la Fleur de Sel de Guérande *

Œufs Pochés en Beurre d'Époisses Berthaut & ses Croustilles Aillées

Sablé Fin de Boudin Noir sur Condiments de Noix & Pommes Granny Smith, Chutney d'Oignons *

Blanquette de Cuisses de Grenouilles désossées & Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail des Ours *

Chiffonnade de Saumon Gravlax sur Crémeux Courgette & Basilic Frais, Blinis à la Pistache *

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

2ÈME PLAT

Émincé de Langue de Bœuf en Jus de Madère à l'Ancienne *

Saint Jacques Juste Planchées sur Beurre de Crustacés Finement Infusé *

Agneau de Pâques en Contre-Filet & son Émulsion d'Ail Confite *

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

Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour *

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

3ÈME PLAT

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

Tiramisu de Pommes Cidrées & Rôties au Beurre Salé *

Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné

Crème Brûlée aux Poires Pochées & sa Cassonade Caramélisée *

Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats, Quenelle Glacée à la Banane *

Savarin de Fraises Premium, Crème Mousseline Vanillée & Petit Sirop Anisé *

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

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

ENTRÉES	QTÉ
---------	-----

Royal d'Avocat & Minestrone de Concombre, Crumble d'Aneth à la Fleur de Sel de Guérande	
Sablé Fin de Boudin Noir sur Condiments de Noix & Pommes Granny Smith, Chutney d'Oignons	
Blanquette de Cuisses de Grenouilles désossées & Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail des Ours	
Chiffonnade de Saumon Gravlax sur Crèmeux Courgette & Basilic Frais, Blinis à la Pistache	
Terrine Printanière de Poulet Fermier & Légumes Croquants, Béarnaise Frappée aux Fines Herbes	

PLATS	QTÉ
-------	-----

Émincé de Langue de Bœuf en Jus de Madère à l'Ancienne	
Saint Jacques Juste Planchées sur Beurre de Crustacés Finement Infusé	
Agneau de Pâques en Contre-Filet & son Émulsion d'Ail Confité	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage-	

DESSERTS	QTÉ
----------	-----

Tiramisu de Pommes Cidrées & Rôties au Beurre Salé	
Crème Brûlée aux Poires Pochées & Poudre de Pralines Roses	
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats, Crème Anglaise	
Savarin de Fraises Premium, Crème Mousseline Vanillée & Petit Sirop Anisé	



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

De *Bacchus*



Prochaines dates

6 avril 2025
-COMPLET-

8 juin 2025
-COMPLET-

**Prochaine édition...
 à la rentrée !**

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!