

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

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

Déjeuner en semaine

2 plats → 23.90 € / 3 plats → 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats → 27.90 € / 3 plats → 31.90 €

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.

ENTRÉES

Cassolette de Cuisses de Grenouilles désossées en Émulsion de Vin Jaune ✨

Pressée de Joes de Bœuf en Gelée Bourguignonne aux Petits Légumes, Sauce Ravigote à ma Façon ✨

Tostada de Tartare de Maigre sur Purée de Carottes & Pétales d'Avocat ✨

Velouté de Potimarron aux Éclats de Châtaignes & Huile de Noisette ✨

Œufs Pochés en Beurre d'Époisses Berthaud & Ses Croustilles Aillées

Panna Cotta de Courgettes Fondantes, Crumble de Parmigiano Reggiano

PLATS

Vol au Vent de Filets de Poulet Jaune Fermier & son Velouté de Cèpes ✨

Saint Jacques Juste Planchées sur Crèmeux au Crémant de Bourgogne ✨

Longe de Magret de Canard, Laque de Miel & Sauce Soja ✨

Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✨

Risotto Crèmeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf -selon préférence-

Poisson "Plancha" de Bacchus -selon retour du marché ✨

FROMAGES / DESSERTS

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

Pavlova aux Marrons Façon Mont Blanc & Ses Mendiants Concassés ✨

Carpaccio d'Ananas Caramélisé au Beurre Salé & Copeaux de Noix de Coco

Crème Brûlée aux Litchis & Graines de Sésame Torréfiées ✨

Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats, Sorbet Pamplemousse Rose ✨

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

Café Gourmand de Bacchus -suppl 4.40 €-

■ Menu avec fromage & dessert -4 services- + 5.60 €

✨ 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
Cassolette de Cuisses de Grenouilles désossées en Émulsion de Vin Jaune	
Pressée de Joes de Bœuf en Gelée Bourguignonne aux Petits Légumes, Sauce Ravigote à ma Façon	
Tostada de Tartare de Maigre sur Purée de Carottes & Pétales d'Avocat	
Velouté de Potimarron aux Éclats de Châtaignes & Huile de Noisette	
PLATS	
Vol au Vent de Filets de Poulet Jaune Fermier & son Velouté de Cèpes	
Saint Jacques Juste Planchées sur Crèmeux au Crémant de Bourgogne	
Longe de Magret de Canard, Laque de Miel & Sauce Soja	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage-	
DESSERTS	
Pavlova aux Marrons Façon Mont Blanc & Ses Mendiants Concassés	
Crème Brûlée aux Litchis & Graines de Sésame Torréfiées	
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats, Crème Anglaise	



AUTRES / SUPPLÉMENTS / OBSERVATIONS	RÉCAPITULATIF COMMANDE	TOTAL
	→ menus à 24.90 € ttc/pers	
	→ autres suppléments -ci-contre-	
	Total ttc	

De

Bacchus

Prochaines dates

12 avril 2026

-Complet-

14 juin 2026

-Complet-

6 septembre 2026

-Encore 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!