

La Table de Pavie

La Carte

proposée du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner

Araignée de mer Tomate confite, wakamé, gingembre	65 €
Demoiselle des Océans Bisque, Kari Gosse, Dulce marine	75 €
Cèpes du Médoc Civet de tête, sauce relevée au genièvre et à l'orange	55 €
**	
Lieu jaune de ligne Coques, Kombu royal, beurre blanc	70 €
Homard Breton Au barbecue, haricot de mer, sauce civet	95 €
Céphalopode du Golfe de Gascogne Jus de poissons de roche, aioli, oxalis	85 €
**	
Ris de veau du Limousin Fraise de veau, réglisse, oignons grelots	80 €
Pigeon au sang de « Madame Leguen » Cacahuète de Souston, celtuce, tagète	75 €
**	
Notre sélection de fromages	18 €
**	
Figue de Monsieur Burnereau Mélisse, citron	23 €
Griotte Amaretto Amaretto, griotte, amande amère	23 €
La Gavotte Chouchen, sarrasin, caramel	23 €

Hors boissons

Service déjeuner de 12h00 à 13h15 **dernière commande**
et dîner de 19h30 à 21h15 **dernière commande**.

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002,
L'Hostellerie de Plaisance et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Nous vous informons qu'une tenue vestimentaire correcte est souhaitée au restaurant.

Au déjeuner : claquettes/tongs ne sont pas admis.

Au dîner : short, t-shirt, polo, vêtement de sport, chaussures de sport et claquettes/tongs sont interdits.

Service voiturier disponible

