

La Table de Pavie

Menu Terroirs

140 €

Balade gourmande à la découverte des producteurs et des produits du Sud-Ouest

Cèpes du Médoc

Civet de tête, sauce relevée au genièvre et à l'orange

**

Foie gras des frères Ribereau

Artichaut, magret fumé, brebis

**

Céphalopode du Golfe de Gascogne

Jus de poissons de roche, aïoli, oxalis

**

Pigeon au sang de « Madame Leguen »

Cacahuète de Souston, celtuce, tagète

**

Farandole de fromage d'Aquitaine et d'ailleurs

**

Basilic de Lamothe-Montravel

Citron confit, fromage blanc, meringue

**

Figue de Monsieur Burnereau

Mélicite, citron

**Menu proposé pour l'ensemble de la table
au déjeuner et au dîner du mardi au samedi**

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

