

La Table de Pavie

Yannick Alléno

La nature se réveille et nous souhaitons partager avec vous tout ce qu'elle nous apporte et que nos producteurs cultivent avec passion.



du vendredi 9 au dimanche 11 avril 2021

La Table de Pavie s'invite chez vous (68 € par personne hors boissons)

Yannick Alléno a élaboré avec nos équipes un menu privilégiant les produits de notre belle région à savourer chez vous. Tout est prêt, Laissez-vous guider par les astuces du Chef. Parez la table de votre plus belle nappe, écoutez votre inspiration pour le dressage des mets et dégustez.

Fleur de courgette printanière et son huile verte

Langoustines pochées au naturel mayonnaise livèche, citron noir

Joue de porc fumée, confite au vin, farce morilles, pomme purée,
chips d'échalotes et de pommes de terre

Greuil fermier, hachis de noix du Périgord au vin jaune

Bouillon basilic citronné, meringue au fromage blanc

En mignardise, Tarte au chocolat



Le Brunch (38 € par personne)

Le week-end sur une note gourmande !

Voici la promesse du Brunch de la Table de Pavie s'invite chez vous

Les sucrés :

Croissant

Chocolatine

La Madeleine à partager

Les Pancakes

Notre baguette tradition

Nos pots de confitures, beurre, pot de caramel au beurre salé, pot de kiwi citron vert, pâte à tartiner réalisés par notre Chef pâtissier Sébastien

Pot de miel de Château Pavie

Fromage blanc nature

Ile flottante tout fraise

les salés :

Fine tartelette d'asperges blanches du Blayais, œuf parfait et son coulis, râpé de noix muscade

Le croque truffe

Truite fumée de nos montagnes et blinis maison

Planche gourmande fromage de brebis et charcuterie, accompagnée de petits Paris marinés, pain

le bien-être :

Jus de fruit de Monsieur Burnereau

Salade de petits épeautres, son voile de jus de pommes fleuri

Le Brunch d'exception pour 2 personnes (231 €)

Le Brunch accompagné du caviar Prunier 30g et d'une bouteille de Champagne blanc Egly Ouriet.



#hoteldepavie @hoteldepavie

#latabledepavie

La Table de Pavie – Yannick Alléno

5 place du clocher 33330 Saint-Emilion

05 57 55 07 55 / contact@hoteldepavie.com

La Table de Pavie

Yannick Alléno

BON DE COMMANDE

Date de commande :
(Date limite de commande 24h avant.)

Nom & prénom :
Téléphone portable :
Email :

La Table de Pavie s'invite chez vous 68 € x personnes = €
vendredi et samedi de 11h00 à 18h30
Dimanche de 11h00 à 13h30

Menu enfant 25 € x enfants = €
Jusqu'à 12 ans

Brunch 38 € x personnes = €
Samedi et dimanche de 9h00 à 13h30

Brunch d'exception avec Champagne et caviar 231 € pour 2 personnes = €
Samedi et dimanche de 9h00 à 13h30

Gâteau d'anniversaire ou pour la Gourmandise 5 € x personnes = €
vendredi de 11h00 à 18h30 Saint-honoré
Samedi de 9h00 à 18h30 Entremet chocolat
Dimanche de 9h00 à 13h30 Entremet fruits de saison

Le sommelier est heureux de vous proposer une sélection de vins de nos propriétés à la demande.

Retrait sur place Date et Heure de retrait souhaitée :

Paiement sur place, carte bancaire, chèque ou espèces.

Adresse ou point de rendez-vous : Livraison jusqu'à 15 km = 10 € = €
 Livraison + de 15 km = 35 € = €

Paiement à réception, chèque ou espèces (merci de prévoir l'appoint).

Consigne caisse bois (sauf pour le brunch) = **5,00 €**

TOTAL COMMANDE TTC = €

Notes : Stocker chaque contenant au frais.
A consommer dans les 24h.

Date :

Signature :