

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 30 avril au dimanche 2 mai 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.

Soupe froide de petits pois, gelée d'exsudat de jambon,
vinaigrette au jus de porc perlée à l'huile de noisette

Aiguillette de Saint-Pierre cuit au beurre truffé, asperge verte

Pot-au-feu de paleron de bœuf, sauce gribiche,
tortellini de légumes du pot et son bouillon corsé, pétrole herbacé

Tome mix vache brebis et pâtes de fruits maison

Fraises confites au jus, fenouil sauvage, granola



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

Le pain suisse

Gâteau basque de notre boulanger Frédéric à partager

Pressé de pommes confites caramélisés, crème double

Notre baguette de tradition, la farine est sélectionnée au moulin de Berjon

Nos confitures : pot de caramel au beurre salé, pot poire citron, pâte à tartiner maison

Pot de miel de Château Pavie

Beurre foisonné sur place

Yaourt maison, marmelade de citron

le riz au lait, coco vanillé

les salés :

Omelette à l'aillet

Le baguel de truite de nos montagnes à partager

La planche charcuterie et fromage, ses accompagnements, son pain boule

le bien-être :

fraîcheur de lentilles vertes assaisonnées aux kumquats

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 prise 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

Le Saint-Honoré pour un gâteau d'anniversaire
ou pour la gourmandise 5 € x personnes = €
vendredi de 11h00 à 18h30
Samedi de 9h00 à 18h30
Dimanche de 9h00 à 13h30

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 :

La Table de Pavie - Yannick Alléno
5 place du clocher 33330 Saint-Emilion
05 57 55 07 55 / contact@hoteldepavie.com