

La Table de Pavie

Yannick Alléno

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Feuillet Bordelais de pommes en l'air d'artichaut et céleri rave, <i>oseille et vapeur de cognac XO</i>	55 €
Foie gras au verjus et petits raisins blancs, <i>coques et tabac de champignons</i>	55 €
Seiche pêchée à la turlute, brouillade de chair, foie en royale au jus de poivron rouge, <i>beignet de piment de Padron à l'encre</i>	55 €
Asperges blanches en fromage caillé, <i>turion à la vanille</i>	55 €
Chaud froid de truite de nos montagnes à l'anguille fumée, <i>girolles farcies à la vapeur</i>	58 €

La Table de Pavie a le plaisir de vous accueillir du mardi au samedi
au déjeuner de 12h00 à 13h15 dernière commande
au dîner de 19h30 à 21h15 dernière commande
Le menu doit être le même pour l'ensemble des convives.

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date
du 17 décembre 2002, La Table de Pavie 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.



LES PLATS :

Bar de ligne de l'Atlantique toute proche, « au beurre de Saint-Emilion », <i>brandade à l'exsudat de jambon d'ici, royale de moelle et blettes au vin rouge</i>	95 €
Civet blanc de homard bleu à la bordelaise, <i>arroche pourpre</i>	105 €
Laitue asperge en spaghetti, <i>jeunes poireaux et beignets de fleurs</i>	65 €
Mixed Grill aux pièces nobles, sauce Solferino « bugnettes à la crème de ferme », <i>mayonnaise au safran pour le ris de veau et le rognon d'agneau</i>	85 €
Air pigeon, bête soufflée et rôtie au feu d'enfer, bec façon Ortolan à la serviette, <i>filets au jus de presse en amertume d'oseille, épinards à la noix de muscade et purée aux cerneaux de noix</i>	75 €

LES DESSERTS

Notre sélection de fromages affinés	18 €
Betterave et rhubarbe au four à la vanille, <i>meringue et nuage de fromage frais</i>	23 €
Fraises en feuille de fleurs de courgettes, <i>cuites au moût de raisin du château</i>	23 €
Pailles feuilletées au chocolat cuites sur un pavé du village, <i>délicate gelée au cognac, glace à l'orge</i>	23 €
Crème brûlée au chocolat fumé au sarment de vigne, <i>gel de bière brune</i>	23 €



LES MENUS

MENU ARÔMES 165 EUROS

Parfum animal perlé à la fonte du foie gras au genièvre

Chaud froid de truite de nos montagnes à l'anguille fumée,
girolles farcies à la vapeur

Bar de ligne de l'Atlantique toute proche,
« au beurre de Saint-Emilion »,
*brandade à l'exsudat de jambon d'ici,
royale de moelle et blettes au vin rouge*

Mixed Grill aux pièces nobles,
sauce Solferino « bugnettes à la crème de ferme »,
mayonnaise au safran pour le ris de veau et le rognon d'agneau

Fraises en feuille de fleurs de courgettes,
cuites au moût de raisin du château

MENU ESPRIT 72 EUROS

servi uniquement au déjeuner, servi en 3 mets

Le sommelier propose une sélection de 2 verres de vin - 16 €

MENU LA TABLE DE PAVIE 215 EUROS

servi uniquement au dîner

Parfum animal perlé à la fonte du foie gras au genièvre

Feuillet Bordelais de pommes en l'air d'artichaut et céleri rave,
oseille et vapeur de cognac XO

Caillé d'asperge blanche fermenté

Civet blanc de homard bleu à la bordelaise,
arroche pourpre

Air pigeon, bête soufflée et rôtie au feu d'enfer,
bec façon Ortolan à la serviette,
*filets au jus de presse en amertume d'oseille,
épinards à la noix de muscade et purée aux cerneaux de noix*

Betterave et rhubarbe au four à la vanille,
meringue et nuage de fromage frais

Pailles feuilletées au chocolat cuites sur un pavé du village,
délicate gelée au cognac, glace à l'orge

Pour accompagner votre repas,

nos sommeliers peuvent composer un accord mets & vins :

*Sélection de vins de Bordeaux, 2 verres de vin : 35 € par personne
(1 verre de blanc / 1 verre de Saint-Emilion)*

Tour des Vignobles, 2 verres de vin : 45 € par personne

Tour des Vignobles, 3 verres de vin : 69 € par personne

Tour des Vignobles, 4 verres de vin : 91 € par personne

Tour des Vignobles, 5 verres de vin : 115 € par personne

Tour des Vignobles, 6 verres de vin : 138 € par personne

Extrait de la carte des vins :

Angélique de Monbousquet 2015, Bordeaux blanc (75cl) / 65 €

Château Pavie 2002, Saint Emilion 1er Grand Cru Classé (75cl) / 610 €

Château Beauregard 2011, Pomerol (75cl) / 139 €

Louis Roederer Brut 1er, Champagne (75cl) / 99 €

Château Doisy Védrières 2009, Sauternes (75cl) / 105 €