

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Huîtres Belon pimentées au chorizo, <i>Consommé pris et melba de lard</i>	55 €
Koji Zoto cuisiné au sarment de vigne, <i>extraction pecorino, râpé de truffe blanche</i>	75 €
Feuillet Bordelais de pommes en l'air d'artichaut et céleri rave, <i>oseille et vapeur de cognac XO</i>	55 €
Entre deux feuilles de coquilles Saint-Jacques du caviar d'Aquitaine, <i>beurre fondu aux grains de poivre</i>	75 €
Foie gras au verjus et petits raisins blancs, <i>coques et tabac de champignons</i>	55 €

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 :

Civet blanc de homard bleu à la bordelaise, <i>arroche pourpre</i>	105 €
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 €
Sole au plat à la farce fine, <i>Embeurrée de chou à la truffe blanche</i>	105 €
Filet de lièvre aux sucs caramélisés <i>pommes en l'air rôties au lard</i>	75 €
Laitue asperge en spaghetti, <i>jeunes poireaux et beignets de fleurs</i>	65 €

LES DESSERTS

Notre sélection de fromages	23 €
Pomme et poire embrochées d'un réglisse, <i>Rôties au patchouli, crème de ferme à l'oignon de Trebon, sauce d'un coing de Pavie</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

ARÔMES DE PAVIE 165 €

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

Civet blanc de homard bleu à la bordelaise,
arroche pourpre

Filet de lièvre aux sucs caramélisés
pommes en l'air rôties au lard

Crème brûlée au chocolat fumé au sarment de vigne,
gel de bière brune

ESPRIT DE PAVIE 72 €

servi uniquement au déjeuner, servi en 3 mets

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

LA TABLE DE PAVIE 215 €

servi uniquement au dîner

Huîtres Belon pimentées au chorizo,
Consommé pris et melba de lard

Foie gras au verjus et petits raisins blancs,
coques et tabac de champignons

Sole au plat à la farce fine,
Embeurrée de chou à la truffe blanche

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*

Pomme et poire embrochées d'un réglisse,
*Rôties au patchouli, crème de ferme à l'oignon de Trebon,
sauce d'un coing de Pavie*

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 €