

À LA CARTE

LES ENTRÉES :

Premières tomates travaillées de la chair aux pépins, morceaux de pêches juteuses, gelée de riz à l'huile de basilic	55 €
Une balade presque végétale en Entre-Deux-Mers, fins copeaux luisants de lard gascon	70 €
Feuillet Bordelais de pommes en l'air d'artichaut et céleri rave, oseille et vapeur de cognac XO	55 €
Œuf bio poché en surprise de caviar d'Aquitaine, cresson, croûtons, sauce moderne à l'anguille fumée	75 €
Foie gras au verjus et petits raisins blancs, coques et tabac de champignons	55 €

La Table de Pavie a le plaisir de vous accueillir
au déjeuner de 12h00 à 13h15 dernière commande
au dîner de 19h30 à 21h15 dernière commande
Fermé dimanche, lundi toute la journée et jeudi au déjeuner
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, arroche pourpre	110 €
Turbot cuit sur l'os à moelle aux sarments de vignes, fins haricots verts un peu grillés sauce moderne montée au beurre de noisette	100 €
Air volaille, élevée au domaine de Vertessecc, petites pâtes froides, sauce au foie de volaille blanc émincé en aiguillettes au vin jaune pommes sablées et giroles aux abricots quelques feuilles de verveine	85 €
Carré d'agneau, en côtelettes fleurées à la fleur de sel, jus aux olives iodé gratinée Villeroy de ris et huîtres Belon à l'oseille	85 €
Laitue asperge en spaghetti, jeunes poireaux et beignets de fleurs	65 €

LES DESSERTS :

Notre sélection de fromages affinés	25 €
Betterave et rhubarbe au four à la vanille, meringue et nuage de fromage frais	23 €
Macaronade de fraise, cristal de vin et crème fermière	23 €
Tarte chaude au chocolat, sauce Maury, glace à la vanille de Tahiti	23 €
Extraction d'un melon, spoom glacé aux feuilles de citronnier du château et fenouil sauvage	23 €



LES MENUS

ARÔMES DE PAVIE 170 €

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

Carré d'agneau,
en côtelettes fleurées à la fleur de sel
jus aux olives iodé
gratinée Villeroy de ris et huitres Belon à l'oseille

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

ESPRIT DE PAVIE

80 € Entrée-Viande ou Poisson-Dessert

110 € Entrée-Viande-Poisson -Dessert

servi uniquement au déjeuner, hors jours fériés

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

LA TABLE DE PAVIE 220 €

servi uniquement au dîner

Premières tomates travaillées de la chair aux pépins,
morceaux de pêches juteuses, gelée de riz à l'huile de basilic

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

Turbot cuit sur l'os à moelle aux sarments de vignes,
fins haricots verts un peu grillés
sauce moderne montée au beurre de noisette

Glace à l'artichaut poudrée de café, huiles fines,
Caviar « Prunier » Oscière de Gironde

Air volaille, élevée au domaine de Vertessec,
petites pâtes froides, sauce au foie de volaille,
blanc émincé en aiguillettes au vin jaune,
pommes sablées et girolles aux abricots
quelques feuilles de verveine

Macaron de fraises,
cristal de vin et crème fermière

Tarte chaude au chocolat, sauce Maury,
glace à la vanille de Tahiti

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 2018, Bordeaux blanc (75cl) / 65 €

Château Pavie 2010, Saint Emilion 1er Grand Cru Classé (75cl) / 905 €

Château Milens 2012, Saint-Emilion Grand Cru (75cl) / 106 €

Louis Roederer Collection 242, Champagne (75cl) / 110 €

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