

## À LA CARTE

### LES ENTRÉES :

Tomates travaillées de la chair aux pépins, <i>morceaux de pêches juteuses, gelée de riz à l'huile de basilic</i>	55 €
Balade presque végétale, <i>fins copeaux luisants de lard gascon</i>	70 €
Œuf bio poché en surprise de caviar d'Aquitaine, <i>cresson, croûtons,</i> <i>sauce moderne à l'anguille fumée</i>	75 €
Foie gras au verjus et petits raisins blancs, <i>coques et tabac de champignons</i>	60 €

La Table de Pavie a le plaisir de vous accueillir  
au déjeuner de 12h15 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, <i>arroche pourpre</i>	110 €
Turbot cuit sur l'os à moelle aux sarments de vignes, <i>fins haricots verts un peu grillés</i> <i>sauce moderne montée au beurre de noisette</i>	100 €
Air pigeon, bête soufflée et rôtie au feu d'enfer, Bec façon ortolan, <i>filet au jus de presse en amertume d'oseille</i> <i>purée salie selon « ZELIE »</i>	100 €
Carré d'agneau, <i>en côtelettes fleuries à la fleur de sel, jus aux olives iodé</i> <i>gratinée Villeroy de ris et huîtres Belon</i>	90 €
Ris de veau contisé à l'anguille fumée, <i>cresson poudré de levure,</i> <i>échalotes frites et pommes soufflées</i>	90 €
Laitue asperge en spaghetti, <i>jeunes poireaux et beignets de shiso</i>	65 €

### LES DESSERTS

Notre sélection de fromages affinés	28 €
Betterave et rhubarbe au four à la vanille, <i>meringue et nuage de fromage frais</i>	25 €
« Esprit » d'une soupe de fraises Bordelaise <i>Crème fermière, mélasse au Pineau des Charentes</i>	25 €
Tarte chaude au chocolat, sauce Maury, <i>glace texturée à la vanille de Tahiti</i>	25 €
Extraction d'un melon, <i>spoom glacé aux feuilles de citronnier du château,</i> <i>fenouil sauvage</i>	25 €



## LES MENUS

### ARÔMES DE PAVIE 190 €

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

Civet blanc de homard bleu à la bordelaise,  
*arroche pourpre*

Carré d'agneau,  
*côtelettes fleurées à la fleur de sel  
jus aux olives iodé  
gratinée Villeroy de ris et huîtres Belon*

Retour de traite de la laiterie Van Der Horst  
*textures du lait, fromage frais, thé de luzerne des pâturages*

### ESPRIT DE PAVIE

**95 € Entrée-Viande ou Poisson-Dessert**

**140 € Entrée-Viande-Poisson -Dessert**

*servi uniquement au déjeuner, hors jours fériés*

### LA TABLE DE PAVIE 240 €

*servi uniquement au dîner*

Balade presque végétale,  
*fins copeaux luisants de lard Gascon*

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

Friand moderne de lamproie à la Bordelaise  
*étuvée de poireaux à l'anguille fumée*

Air pigeon, bête soufflée et rôtie au feu d'enfer,  
bec façon Ortolan,  
*filet au jus de presse en amertume d'oseille, purée salie selon « ZELIE »*

« Esprit » d'une soupe de fraises Bordelaise  
*Crème fermière, mélasse au Pineau des Charentes*

Tarte chaude au chocolat, sauce Maury,  
*glace texturée 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 : 50 € par personne*

*Tour des Vignobles, 3 verres de vin : 78 € par personne*

*Tour des Vignobles, 4 verres de vin : 100 € par personne*

*Tour des Vignobles, 5 verres de vin : 120 € par personne*

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

### Extrait de la carte des vins :

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

*Château Pavie 2010, Saint Emilion 1er Grand Cru Classé (75cl) / 1165 €*

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

*Louis Roederer Collection, Champagne (75cl) / 115 €*

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