

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 Oscietre de Gironde, <i>cresson, croûtons, 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 €
Grande sauce d'Aquitaine, au caviar oscietre, <i>pour un turbot de nos côtes cuit à la nacre fins haricots verts un peu grillés</i>	125 €
Air pigeon, bête soufflée et rôtie au feu d'enfer, Bec façon Ortolan, <i>filet au jus de presse en amertume d'oseille purée salie selon « ZELIE »</i>	105 €
Dos de chevreuil au bois de genévrier, <i>le petit filet en farce fine gratiné aux langues d'oursin le dos en noisettes, navets à l'absinthe gel de myrtilles sauvages</i>	100 €
Carré d'agneau, <i>en côtelettes fleurées à la fleur de sel, jus aux olives iodé gratinée Villeroy de ris et huîtres Belon</i>	90 €
Laitue asperge en spaghetti, <i>jeunes poireaux et beignets de shiso</i>	65 €

LES DESSERTS

Notre sélection de fromages affinés	28 €
« Esprit » d'une soupe de fraises Bordelaise <i>Crème fermière, mélasse au Pineau des Charentes</i>	25 €
Sorbet « Super G », Gin Moon Harbour, <i>gelée de pommes du château, herbes cristal</i>	25 €
Poire en croûte comestible, <i>sorbet Sauternes, crème fermière</i>	25 €
Tarte chaude au chocolat, sauce Maury, <i>glace texturée à la vanille de Tahiti</i>	25 €



LES MENUS

ARÔMES DE PAVIE 195 €

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*

Macaron « nouveau » de Saint-Emilion sans sucre,
à la noisette glacée, chutney de topinambour à l'alcool maison

ESPRIT DE PAVIE

95 € Entrée-Viande ou Poisson-Dessert

150 € Entrée-Viande-Poisson -Dessert

servi uniquement au déjeuner, hors jours fériés

LA TABLE DE PAVIE 255 €

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 €