

À LA CARTE

LES ENTRÉES :

A la coquille, noix de coquille Saint-Jacques à la moelle, extraction au jambon Ibérique grains de caviar « Prunier »	80 €
Balade presque végétale, fins copeaux luisants de lard gascon	70 €
Foie gras au verjus et petits raisins blancs, coques et tabac de champignons	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 le mercredi et le 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 €
Grande sauce d'Aquitaine, au caviar osciètre, pour un turbot de nos côtes cuit à la nacre fins haricots verts un peu grillés	125 €
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 »	105 €
Dos de chevreuil au bois de genévrier, le petit filet en farce fine gratiné aux langues d'oursin le dos en noisettes, navets à l'absinthe gel de myrtilles sauvages	100 €
Carré d'agneau, en côtelettes fleurées à la fleur de sel, jus aux olives iodé gratinée Villeroy de ris et huîtres Belon	90 €
Laitue asperge en spaghetti, jeunes poireaux et beignets de shiso	65 €

LES DESSERTS

Notre sélection de fromages affinés	28 €
Royale de café, glace aux miettes de pain, sabayon au Cognac	25 €
Sorbet « Super G », Gin Moon Harbour, gelée de pommes du château, herbes cristal	25 €
Poire en croûte comestible, sorbet Sauternes, crème fermière	25 €
Tarte chaude au chocolat, sauce Maury, glace texturée à la vanille de Tahiti	25 €



LES MENUS

ARÔMES DE PAVIE 205 €

A la coquille, noix de coquille Saint-Jacques à la moelle,
extraction au jambon Ibérique
grains de caviar « Prunier »

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

Poire en croûte comestible,
sorbet Sauternes, crème fermière

ESPRIT DE PAVIE

105 € Entrée-Viande ou Poisson-Dessert

155 € Entrée-Viande-Poisson -Dessert

servi uniquement au déjeuner, hors jours fériés

LA TABLE DE PAVIE 265 €

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

Grande sauce d'Aquitaine au caviar osciètre,
pour un turbot de nos côtes cuit à la nacre,
fins salsifis verts un peu grillés

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 »

Sorbet « Super G », Gin Moon Harbour,
gelée de pommes du château, herbes cristal

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 €