

## À LA CARTE

### LES ENTRÉES :

Balade presque végétale, <i>fins copeaux luisants de lard Gascon</i>	70 €
Foie gras au verjus et petits raisins blancs, <i>coques et tabac de champignons</i>	60 €
A la coquille, noix de coquille Saint-Jacques à la moelle, <i>extraction au jambon Ibérique, grains de caviar « Prunier »</i>	80 €
Langoustine pochée, graines de vanille, civet de tête à l'Esprit de Pavie, <i>grains de caviar « Prunier »</i>	85 €

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, <i>arroche pourpre</i>	110 €
Grande sauce d'Aquitaine, au caviar osciètre, <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 €
Pintade de Pierre Duplantier : - l'œuf au plat et rissole de pain du pauvre, morilles et écume d'une sauce au Champagne - le foie « blond » en soupe au lait à l'orge - le filet poché au jus de chou fermenté sauce de légumes et pilé de céréales pour la lier - bouillon digestif larme de Cognac	115 €
Carré et selle d'agneau, <i>côtelette et selle fleurées à la fleur de sel, jus perlé d'huile de chorizo, clémentines et asperges noires</i>	90 €
Laitue asperge en spaghetti, <i>jeunes poireaux et beignets de shiso</i>	65 €

### LES DESSERTS

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



## LES MENUS

### ARÔMES DE PAVIE 205 €

*Le menu doit être le même pour l'ensemble des convives.  
Dernière commande prise à 21h*

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

Pintade de Pierre Duplantier :

-le foie « blond » en soupe au lait à l'orge  
-le filet poché au jus de chou fermenté  
sauce de légumes et pilé de céréales pour la lier  
-bouillon digestif larme de Cognac

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*

*Le menu doit être le même pour l'ensemble des convives.*

*Dernière commande prise à 21h*

Balade presque végétale,  
fins copeaux luisants de lard Gascon

Langoustine pochée, graines de vanille,  
Civet de tête à l'Esprit de Pavie,  
caviar « Prunier » Osciètre de Gironde

Friand moderne de Truite d'Ispéguy, sauce Genevoise,  
fine tranche de bœuf maturé fumé de Galice

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) / 70 €

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) / 115 €