

À LA CARTE

LES ENTRÉES :

Balade presque végétale, <i>fins copeaux luisants de lard Gascon</i>	70 €
Seiche en feuille à feuille à l'extrait de cacahuètes de Soustons, <i>pain feuilleté au foie gras de canard et crème de chair salée</i>	75 €
Pointes d'asperges blanches et tous petits pois au curry, <i>citron Meyer préservé sans sucre et agrumes noirs</i>	70 €
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 €
Filets de sole braisés « terre de vin », <i>huîtres du bassin aux herbes de notre jardin pommes au beurre</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 €
Ris de veau rôti croustillant, <i>nourri en salle d'un beurre salé à l'anchois fumé fraise de veau au riz fermenté et gratinée</i>	115 €
Carré d'agneau, <i>côtelettes fleuries 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 215 €

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

Pointes d'asperges blanches et tous petits pois au curry,
citron Meyer préservé sans sucre et agrumes noirs

Civet blanc de homard bleu à la bordelaise,
arroche pourpre

Ris de veau rôti croustillant,
*nourri en salle d'un beurre salé à l'anchois fumé
fraise de veau au riz fermenté et gratinée*

Poire en croûte comestible,
sorbet Sauternes, crème fermière

LA TABLE DE PAVIE 285 €

*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 » Oscière de Gironde

Filets de sole braisés « terre de vin »,
huîtres du bassin aux herbes de notre jardin

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 €