



LES MENUS

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

De la vigne à l'assiette, rendons hommage aux producteurs du riche terroir aquitain.

Ce sont leur savoir-faire et leurs engagements qui nous inspirent.

Ce voyage gustatif vous procurera, je l'espère, autant de plaisir et d'émotion que nous en avons eu à l'imaginer.

Sébastien Faramond
Et toute l'équipe de La Table De Pavie

ESPRIT DE PAVIE 160€

Servi uniquement au déjeuner et hors jours fériés.

Omelette vapeur, caviar Prunier en 2 sauces

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

Canard de chez Duplantier, rôti au feu d'enfer
fleurs et feuilles, cœur de celtuce, toast à la prune

Coussinet à la figue et au miel du château,
rafraîchi des feuilles et de mélisse du jardin

En supplément,
sélection de fromages affinés, d'ici et d'ailleurs 25 €



ARÔMES DE PAVIE 215 €

Balade presque végétale,
fins copeaux luisants de lard Gascon

Œuf poché en surprise de caviar d'Aquitaine,
cresson, croûtons, sauce moderne à la truite fumée

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

Canard de chez Duplantier, rôti au feu d'enfer
fleurs et feuilles, cœur de celtuce, toast à la prune

Coussinet à la figue et au miel du château,
rafraîchi des feuilles et de mélisse du jardin

Tarte chaude au chocolat, sauce Maury,
glace texturée à la vanille de Tahiti

En supplément,
sélection de fromages affinés, d'ici et d'ailleurs 25 €

TABLE DE PAVIE 285€

Omelette vapeur, caviar Prunier en 2 sauces

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

Koji Zoto cuisiné au vin de Graves,
râpé de vieille mimolette, coques au naturel

Langoustine pochée, graines de vanille,
civet de tête à l'Esprit de Pavie,
grains de caviar « Prunier »

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 »*

« Merveilleux » soufflé nourri d'un praliné à la fève de cacao,
*raisins gonflés d'Armagnac en barrique,
pour saucer, un extrait de céleri rôti vanillé*

Coussinet à la figue et au miel du château,
rafraîchi des feuilles et de mélisse du jardin

En supplément,
sélection de fromages affinés, d'ici et d'ailleurs 25 €



Nos producteurs :

Eric Berjon, producteurs Girondins à Blasimon (20km du village)

Farine pour nos pains

Pierre Bochard, De l'eau à Bouche au Pout (25 km du village)

Ferme en aquaponie pour nos légumes et aromatiques

Gianni Codoro, producteur à Mérignas (21 km du village)

Champignons bruns

Luc Alberti, Au Jardin de la Rivière à Lamothe-Montravel (19 km du village)

Fruits et légumes

Jean Christophe Duleau à Brannens (51 km du village)

Eleveur de pigeons de chair

Thierry Burnereau, arboriculteur à Saint jean de Blaignac (11 km du village)

Fruits

Gilles Charles à Fronsac (120 km du village)

Pêcheur en eau douce

La fromagerie du Roy (80 km du village)

Producteur de fromages

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

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

Château Doisy Védrières 2009, Sauternes (75cl) / 115 €

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

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, par personne, hors boissons et hors fromages, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.