



## 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

A la coquille, noix de coquille Saint-Jacques à la moelle,  
*extraction au jambon Ibérique*

Dos de chevreuil de chasse laqué d'un miso de pain de seigle,  
*chou farci de feuilles et cèpes,*  
*jus de chevreuil à la fermentation de chou*

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*

Dos de chevreuil de chasse laqué d'un miso de pain de seigle,  
*chou farci de feuilles et cèpes,*  
*jus de chevreuil à la fermentation de chou*

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

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

Foie gras juste poché au poivre Mand Chang,  
*langues d'oursin et agnolotti d'artichaut en sauce*

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.*