



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

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

Canard élevé par la Maison Burgaud,
*navet au sucre d'orange, clémentine oxydée
toast du foie à la Bordelaise*

Pomme de Mr Burnereau doucement rôtie,
relevée d'une pointe de piment d'Espelette du jardin,
*fermentation de pommes en sabayon léger,
pain de seigle caramélisé*

En supplément,
sélection de fromages affinés, d'ici et d'ailleurs 28 €



ARÔMES DE PAVIE 230 €

Omelette vapeur, caviar Prunier en 2 sauces

Balade presque végétale,
fins copeaux luisants de lard Gascon

Rouget de l'Atlantique toute proche,
*aïoli d'ail noir, épinards,
sauce civet montée au beurre de genièvre*

Canard élevé par la maison Burgaud,
*navet au sucre d'orange, clémentine oxydée
toast du foie à la Bordelaise*

Feuillet Landais et poires à la fleur d'oranger
jus froid de navet et grains de vanille

Pomme de Mr Burnereau doucement rôtie,
relevée d'une pointe de piment d'Espelette du jardin,
*fermentation de pommes en sabayon léger,
pain de seigle caramélisé*

En supplément,
sélection de fromages affinés, d'ici et d'ailleurs 28 €

TABLE DE PAVIE 305€

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 »*

Pomme de Mr Burnereau doucement rôtie,
relevée d'une pointe de piment d'Espelette du jardin,
*fermentation de pommes en sabayon léger,
pain de seigle caramélisé*

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

En supplément,
sélection de fromages affinés, d'ici et d'ailleurs 28 €



Nos producteurs :

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

Farine pour nos pains

Pierre Bochard, De l'eau à la 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 : 40 € par personne

(1 verre de blanc / 1 verre de Saint-Emilion)

Tour des Vignobles, 2 verres de vin : 55 € par personne

Tour des Vignobles, 3 verres de vin : 85 € par personne

Tour des Vignobles, 4 verres de vin : 105 € par personne

Tour des Vignobles, 5 verres de vin : 125 € par personne

Tour des Vignobles, 6 verres de vin : 145 € par personne

Extrait de la carte des vins :

Château Turcaud, Cuvée Majeure, Bordeaux blanc (75cl) / 45 €

Château Milens 2018, Saint-Emilion Grand Cru (75cl) / 135 €

Louis Roederer Collection, Champagne (75cl) / 120 €

Château Doisy Védrières 2010, Sauternes (75cl) / 115 €

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

Eau Abatilles (75cl) / 7 €

Café / 8 €

Thé / 8 €

La Table de Pavie a le plaisir de vous accueillir

au déjeuner de 12h15 à 13h15 dernière commande

au dîner de 19h30 à 21h00 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 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.