

TABLE de PAVIE

SAINT-ÉMILION
YANNICK ALLÉNO

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

LES MENUS

ESPRIT DE PAVIE 160€

Servi uniquement au déjeuner et hors jours fériés.

Le chef Yannick Alléno et le chef Sébastien Faramond
vous invitent à **vivre** un déjeuner
autour de **3 émotions**,
le temps d'une escale gastronomique
à Saint-Émilion.

*Pour une expérience harmonieuse, le même menu est à choisir pour
l'ensemble des convives.*

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

EMPREINTE VÉGÉTALISÉE 265€

Travailler le légume comme on **vinifie** un raisin :
exprimer les terroirs locaux,
en **révéler** les arômes,
et **sublimer** le végétal,
en harmonie avec le vin

Pour une expérience harmonieuse, le même menu est à choisir pour l'ensemble des convives.

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

TABLE DE PAVIE 305€

Un **voyage** au **cœur** des terres aquitaines,
de ses terroirs et produits d'exception,
où l'**âme** du Sud-Ouest
réinvente certains de ses classiques
avec **audace et finesse**

Pour une expérience harmonieuse, le même menu est à choisir pour l'ensemble des convives.

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

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 20h45 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.*