

TABLE  
**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*

**ESPRIT DE PAVIE 160€**

*Servi uniquement au déjeuner et hors jours fériés.*

**Le chef Yannick Alléno et le chef Sébastien Faramond vous proposent 5 émotions, le temps d'une escale gastronomique à Saint-Émilion.**

*Pour une expérience culinaire harmonieuse, ce menu sera servi à l'ensemble des convives.*

*Notre sélection de fromages affinés, d'ici et d'ailleurs : 28 €*

# TABLE de PAVIE

SAINT-ÉMILION  
YANNICK ALLÉNO



## EMPREINTE VÉGÉTALISÉE 265€

Une création singulière et audacieuse, inspirée par la vigne de Château Pavie, et ceux qui la cultivent.

Un voyage sensoriel, à la rencontre de l'âme du terroir et du savoir-faire des viticulteurs.

*Pour une expérience culinaire harmonieuse, ce menu sera servi à l'ensemble des convives.*

Notre sélection de fromages affinés, d'ici et d'ailleurs : 28 €



# TABLE de PAVIE

SAINT-ÉMILION  
YANNICK ALLÉNO

## TABLE DE PAVIE 315€

Ici l'esprit du Sud-Ouest se réinvente avec créativité et délicatesse.

Un voyage inspiré par le patrimoine culinaire Bordelais et la cuisine moderne.

*Pour une expérience culinaire harmonieuse, ce menu sera servi à l'ensemble des convives.*

Notre sélection de fromages affinés, d'ici et d'ailleurs : 28 €

## NOS PRODUCTEURS

**Eric Berjon**, producteurs Girondins • Blasimon, à 20km •

Farine pour nos pains

**Pierre Bochard**, De l'eau à la Bouche • Pout, à 25km •

Ferme en aquaponie pour nos légumes et aromatiques

**La Ferme des 2 Bouts** • Vayres, à 19km • Légumes

**Luc Alberti**, Au Jardin de la Rivière • Lamothe-Montravel, à 19km • Fruits et légumes

**Jean Christophe Duleau**, éleveur • Brannens, à 51km •

Pigeons de chair

**Thierry Burnereau**, arboriculteur • Saint jean de Blaignac, à 11km • Fruits

**Gilles Charles**, pêcheur • Fronsac, à 12km •

Pêcheur en eau douce

**La fromagerie du Roy** • Landiras, à 80km •

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 et 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 : 115 € par personne
- Tour des Vignobles, 5 verres de vin : 145 € par personne
- Tour des Vignobles, 6 verres de vin : 175 € 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 Védrines 2010, Sauternes (75cl) : 115€
- Château Pavie 2010, Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé (75cl) : 1165€

Eau Abatilles (75cl) : 8 €

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 mercredi, jeudi au déjeuner

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, hors fromages, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

