

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 du 24 février au 27 mars 2026*

*du mardi au vendredi au déjeuner et au dîner
* Servi uniquement au déjeuner et hors jours fériés
à partir du mardi 31 mars au 12 décembre 2026*

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 : 25 €

TABLE de PAVIE

SAINT-ÉMILION
YANNICK ALLÉNO

EMPREINTE VÉGÉTALISÉE 265€

Servi au déjeuner et au dîner

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 : 25 €

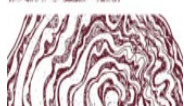


TABLE de PAVIE

SAINT-ÉMILION
YANNICK ALLÉNO

TABLE DE PAVIE 315€

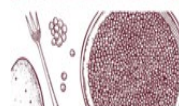
Servi au déjeuner et au dîner

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 : 25 €



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

Emmanuelle Grelier, Maison d'Or et d'Ossau • Bescat, à
280km • Producteur de fromages

Pierre Rollet, La Fromagerie de Pierre • Bordeaux, à 30km •
Fromager



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 Védrières 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.

Le bar est ouvert de 12h00 à 23h00.