

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*



ESPRIT DE PAVIE 160€

Servi uniquement au déjeuner et hors jours fériés

**Pain frit de moelle à la truffe et bœuf séché,
bouillon animal**

**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 Duplantier,
navet au sucre d'orange, clémentine oxydée
toast du foie à la Bordelaise**

**Fraises farcies et cuisinées au Pineau des Charentes,
et pour finir le jus en « Chabrol »**

**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€

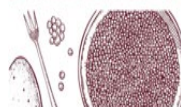
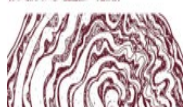
Servi au déjeuner et au dîner

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 €



Gousse de vanille de Tahiti oxydée,
tout petits pois, extraction à l'huile de persil

Décoction clarifiée de printemps,
ravioles fourrées, et quelques légumes parfois fumés

Celtuce cuite debout aux arachides salées de
Soustons,

- feuilles fatiguées à l'eau de riz Koji vinaigrée,
pain feuilleté
- en spaghetti, jeunes poireaux poudrés de levure

Carré d'agneau,
côtelette fleurée à la fleur de sel
clémentines et asperges oxydées, huile de chorizo

Boule de farine de riz chocolatée,
pruneaux à l'Armagnac,
glace à l'olive noire et à la vanille

Rhubarbe à la vapeur de vin aux grains de sucre,
choulette et crème diplomate au citron Meyer

Fraises farcies et cuisinées au Pineau des Charentes,
et pour finir le jus en « Chabrol »

TABLE de PAVIE

SAINT-ÉMILION
YANNICK ALLÉNO

TABLE DE PAVIE 315€

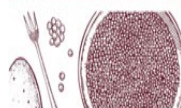
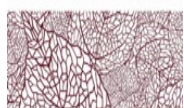
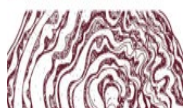
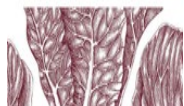
Servi au déjeuner et au dîner

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 €



**Pain frit de moelle à la truffe et bœuf séché,
bouillon animal**

**Omelette vapeur,
caviar Prunier en 2 sauces**

**Balade presque végétale,
fins copeaux luisants de lard**

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

**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 »**

**Rhubarbe à la vapeur de vin aux grains de sucre,
chouquette et crème diplomate au citron Meyer**

**Boule de farine de riz chocolatée,
pruneaux à l'Armagnac,
glace à l'olive noire et à la vanille**

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

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 Blainac,
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.