TABLE de PAVIE

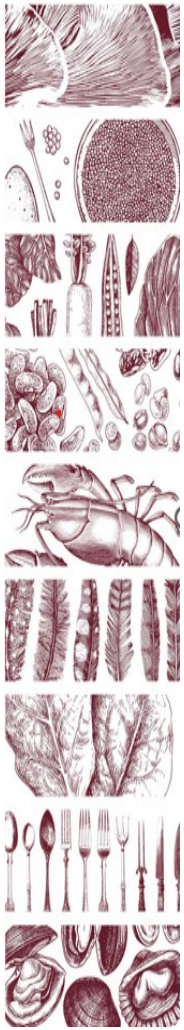
SAINT-ÉMILION

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€

A partir du 3 novembre,
servi au déjeuner et au dîner,
excepté le samedi au dîner et les 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 de chez Duplantier, rôti au feu d'enfer,
Scarole et toast à la bordelaise

Coing longuement confit Fontainebleau,
marbré au sirop de vin et éclats de noix

Le chef Yannick Alléno et le chef Sébastien Faramond vous proposent 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 €



Taloa de feuilles et fleurs,
chou rave, capucine et épinard
pour entourer un beignet de cœur de céleri

Soupe blanche des raves du jardin,
brocolettis et poires

Celtuce,
en spaghetti, jeunes poireaux poudrés de levure

Salade des vendangeurs,
fatiguée d'une vinaigrette à la noix,
fines tranches de rouget au Tio Pepe

Champignons sylvestres,
condimentés au genièvre,
consommé de cèpes au sapin

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

Œuf « badaboum » à la vanille de Tahiti,
fondue d'oxalis, gingembre citronné
et chouquette tiède

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

Civet blanc de homard bleu à la bordelaise,
arroche pourpre

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 »

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

Coing longuement confit Fontainebleau,
marbré au sirop de vin et éclats de noix

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

RELAIS & CHATEAUX

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.

Le bar est ouvert de 12h00 à 23h00.