

LE PAVILLON DES IBIS

MENU DES IBIS

ENTREE PLAT OU PLAT DESSERT 34€

ENTREE - PLAT - DESSERT 42€

A PARTAGER

Planche de charcuterie (jambon, saucisson, chorizo...) 16€

Chips de légumes et cervelle de Canut aux herbes et citrons confits 10€

LES ENTREES 14€

Crèmeux de Cèpes, Oeuf parfait émulsion de parmesan

Céviche de bar au citron de combawa et copeaux de chou fleur

Gravelax de Saumon Mariné, vinaigrette de jeunes pousses et Chantilly yuzu

Poireaux Vinaigrette Mimosa, émincé de Haddock crème d'aneth

Foie gras en terrine mi cuit, confiture et brioche toastée +7€*

LES PLATS 24€

Cabillaud Rôti, curry de blettes au citron confit et noix de cajou

Marmite de Rascasse et coco frais, moules au safran

Boeuf confit au vin Rouge et fève de tonka, purée de céleri rave au lait d'amande

Hamburger de Veau façon Ibis, roquette, parmesan, pistou, frites maison

Côte de veau aux champignons, purée croustillante +6€*

Plat du jour

LES DESSERTS 11 €

Entremet tout chocolat, sans gluten

Tarte citron meringuée

Paris- Brest

Tarte fine aux pommes

Cookies tiède glace caramel beurre salé

Crumble de fruits de saison

*Suppléments Hors menu

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS