

LE PAVILLON DES IBIS

MENU DES IBIS

ENTREE PLAT OU PLAT DESSERT 34€

ENTREE - PLAT - DESSERT 42€

LES ENTREES 14€

Caillé de chèvre de Dominique Fabre, betteraves multicolores, balsamique réduit
Champignons de saison en persillade, jus monté au beurre
Carpaccio de thon juste saisi, marinade de soja et agrumes
Velouté potimarron et butternut, chantilly et chips de bacon
Foie-gras de canard en terrine mi cuit, chutney de fruits secs, brioche toastée +7€*

LES PLATS 24€

Saint-jacques, risotto, beurre blanc à l'orange
Daurade en croûte d'épices, bouillon en aigre-doux
Suprême de pintade, farce fine aux morilles, pomme purée maison
Entrecôte Aberdeen Angus Ecossoise, échalotes confites et pommes rattes +8€*
Plat végétarien, les légumes de la carte revisité
Plat du jour

LES DESSERTS 11 €

Dôme chocolat caramel
Le mont blanc revisité
Paris- Brest
Le nougat glacé
Cookie tiède glace vanille

*Suppléments Hors menu

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS