

# 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 revisitée

Plat du jour

## LES DESSERTS 11 €

Dôme chocolat caramel

Le mont blanc revisitée

Paris- Brest

Le nougat glacé

Cookie tiède glace vanille

\*Suppléments Hors menu

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

*Réveillon de Saint Sylvestre 2022*

**MENU**

*Le Pavillon des ibis*



**APERITIF**

**Une coupe de champagne  
Un amuse bouche**

**ENTREE**

**Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette passion, srirasha verte, salicorne  
ou  
Foie gras de canard maison , brioche et chutney de fruits secs**

**PLAT**

**Turbot en croûte de truffes, purée de panai +10€  
ou  
Supreme de pintade aux morilles**

**FROMAGE**

**Brie de Meaux aux truffes +10€**

**DESSERT**

**Le délice des ibis**

**Accords mets et vins, eaux minerales,  
café**

piano bar

**120 €**

# MENU DE NOEL

*Le Pavillon des Ibis*

---

## APÉRITIF

*Une coupe de Champagne*

*Un amuse bouche*

## POUR COMMENCER

*Tartare de Saint-Jacques, agrumes et choux fleurs*

OU

*Foie gras sel Viking, chutney et toasts*

## ENSUITE

*Turbot en croûte de Truffe, purée de panais*

OU

*Suprême de pintade au vin jaune, morilles et purée maison*

## POUR FINIR

*Bûche au chocolat*

OU

*Bûche aux fruits exotiques*

*Eaux, café, thé à discrétion*

*1 bouteille de vin pour deux*

**90€**



## CARTE CADEAU 2021



### **Menu 55€**

Entrée, Plat, Dessert, un verre de vin

### **Menu 65€**

Entrée, Plat, Dessert, eau, 2 vins et café

### **Menu a 100€**

Champagne et amuses bouches  
Entrée, Plat, Dessert, eau, vin, café  
digestif

### **Menu signature 150€**

En mini portion  
3 entrées, 3 plats, 3 desserts  
Accords mets et vins