

# LE PAVILLON DES IBIS

**ENTRÉE-PLAT 39€**

**PLAT-DESSERT 35€**

**ENTRÉE-PLAT-DESSERT 49€**

**MENU DU JOUR DU MARDI AU VENDREDI\***

(UNIQUEMENT LE MIDI, HORS JOURS FÉRIES)

**ENTRÉE-PLAT OU PLAT DESSERT 29€**

**ENTRÉE-PLAT-DESSERT 35€**

## LES ENTRÉES 15€

Sashimi de saumon aux olives, aneth & piment

Terrine de Foie-gras maison, brioche toastée, chutney de fruits de saison +8€

Calamar en chapelure de cacahuètes, chantilly yuzu, sel de citron

Caviar d'aubergines fumées, légumes confits & crumble parmesan

Œuf poché en meurette

Entrée du jour

## LES PLATS 26€

Saint-Jacques, choux fleurs multicolores, crème de choux fleurs +4€

Dos de bar, émulsion au lait d'amande, quinoa grenade-cébette-orange

Entrecôte Aberdeen Angus 280g, sauce au poivre de Penja, frites +8€

Poulet, bouillon de curry jaune, chitake, aubergines, bambou kéfir

Risotto à la brisure de truffes

Plat du jour

## LES DESSERTS 11 €

Millefeuille vanille, caramel & noix

Dôme chocolat caramel

Croquant fruits exotiques

Cookie tiède, glace vanille sauce chocolat

Tarte tatin, chantilly mascarpone

Dessert du jour

Fromage de chevre de Dominique Fabre ou fromage du Jour



# SOIRÉE DU REVEILLON 2023

195€

Soirée dansante avec Live Music

## APÉRITIF

1 coupe de champagne & amuse bouche

## ENTRÉES

Tourte de canard, cèpes, foie gras et miroir porto  
ou

Carpaccio de Saint Jacques, vierge de fruits exotiques  
et salicorne

## PLATS

Turbot rôti, émulsion champagne,  
écrasée de pommes de terre au olives taggiasche  
ou

Carré d'agneau, chutney menthe,  
crémeux concombre et pommes paillasson

**FROMAGE ( BRIE AUX FRUITS SECS ) 10€**

## DESSERTS

Bûche au chocolat  
ou

Bûche aux fruits exotiques  
coupe de champagne + 10€

Eaux, café, thé

1 bouteille de vin pour deux





POUR LE 24 ET 25 DÉCEMBRE

# Menu de Noël

**100€**

## APÉRITIF

1 coupe de champagne (+10€)



## ENTRÉES

Tourte de canard, cèpes, foie gras et miroir porto  
ou  
Carpaccio de Saint Jacques, vierge de fruits exotiques  
et salicorne

## PLATS

Turbot rôti, émulsion champagne,  
écrasée de pommes de terre au olives taggiasche  
ou  
Carré d'agneau, chutney menthe,  
crémeux concombre et pommes paillasson

## DESSERTS

Bûche au chocolat  
ou  
Bûche aux fruits exotiques

Eaux, café, thé

1 bouteille de vin pour deux

