

LE PAVILLON DES IBIS

LES ENTRÉES

Tartare de daurade à l'huile de Combawa 17€

ciboulette, oignons rouges, condiment de citrons et combawa, gingembre, pickles de radis

Asperges gratinées 18€

sauce mornay, crumble salé

Carpaccio de betteraves cuites en croûte de sel 14€

condiment chèvre aux herbes, framboises et noix caramélisées

Gravlax de saumon 16€

purée de betteraves, crème aux herbes, copeaux de betteraves, pommes vertes

Trilogie d'œufs 14€

œuf mollet mimosa, œufs de saumon, mayonnaise aux herbes, galette sarrasin

***Foie gras 23€**

chutney de saison du chef et toasts briochés

LES PLATS

Filet de Maigre 26€

risotto de fregola sarda aux petits légumes, œufs de truite, sauce tomate au curry

***Filet de Turbot rôti 32€**

légumes verts de saison, haricots verts, pois gourmands, fève, sauce hollandaise

***Chateaubriand 200g 34€**

filet de bœuf, marmelade d'oignons, chips de poireaux, sauce poivre, frites maison

Magret de canard à l'orange 27€

carottes en trois déclinaisons

Suprême de volaille rôti 25€

écrasé de pommes de terre et sauce aux morilles

Salade de saumon mariné 24€

mesclun, avocats, agrumes, pommes vertes, vinaigrette du chef

Risotto végétarien 23€

crème parmesan et asperges

MENU DES IBIS

Entrée-Plat-Dessert 49€

Choix dans la carte du restaurant. Les plats avec un astérisque ont un supplément de 8€

MENU DU JOUR

(Uniquement le midi, hors jours fériés et week-end)

Entrée du jour/Plat du jour ou Plat du jour/Dessert jour 29€

Entrée du jour/Plat du jour/Dessert du jour 35€

LE PAVILLON DES IBIS

LES DESSERTS

L'authentique Paris-Brest 12€

Assiette de fruits rouges et sorbet 14€

Profiteroles et ses choux craquelin, glace vanille, sauce chocolat noir 12€

Tarte au citron meringuée 12€

Baba au rhum 12€

Assortiment de fromages 12€

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

PLAT ET DESSERT 16€

TENDERS DE VOLAILLE CROUSTILLANTES, FRITES ET SALADE OU FISH AND CHIPS
ET
MOELLEUX AU CHOCOLAT OU GLACE AU CHOIX