

LE PAVILLON DES IBIS

LES ENTRÉES

Velouté de panais à l'huile de truffe 15€

Accompagné d'andouille de Guéméné juste saisie.

Œuf mollet frit 16€

Sur un nid de champignons persillés, accompagné de croustillant de pancetta
(option végétarienne disponible sans pancetta)

***Ballotine de foie gras maison 23€**

Présentée avec un chutney de saison et de petites brioches toastées

Tataki de thon mariné au sésame 18€

Servi avec des figues délicatement rôties au miel d'acacia

Salade de poulpe à la thaï 17€

Agrémentée de sucrose et de mesclun, nappée d'une vinaigrette aux fruits de la passion et aux agrumes

LES PLATS

Filet de Maigre 26€

mousseline de Céleris au lait d'amande

***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€

déclinaison autour de la carotte

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 Arborio 23€

aux champignons du moment et parmesan

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€

Tarte aux figues 12€

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