

LE PAVILLON DES IBIS

LES ENTRÉES

Vitello tonnatto des ibis 18€

Fine tranche de veau mayonnaise au thon anchois et câpres

Asperges 16€

Accompagné de burrata tomates confites et noisettes concassées

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

Présentée avec un chutney de saison et de petites brioches toastées
supplément de 6€ sur le menu des Ibis

Tataki de thon mariné au sésame 18€

Servi avec des figues délicatement rôties au miel d'acacia

Salade de Gambas à la thaï 17€

Agrémentée de sucrine 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

***Noix de Saint-Jacques juste saisies 30€**

tombée de poireaux au beurre d'orange et thym citronné
supplément de 4€ sur le menu des Ibis

***Chateaubriand 200g 34€**

filet de bœuf, marmelade d'oignons, chips de poireaux, sauce poivre, frites maison
supplément de 8€ sur le menu des Ibis

Magret de canard 27€

endives braisées et pak choï caramélisé, sauce aigre-douce

Suprême de volaille rôti 25€

écrasé de pommes de terre et sauce aux morilles

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

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€

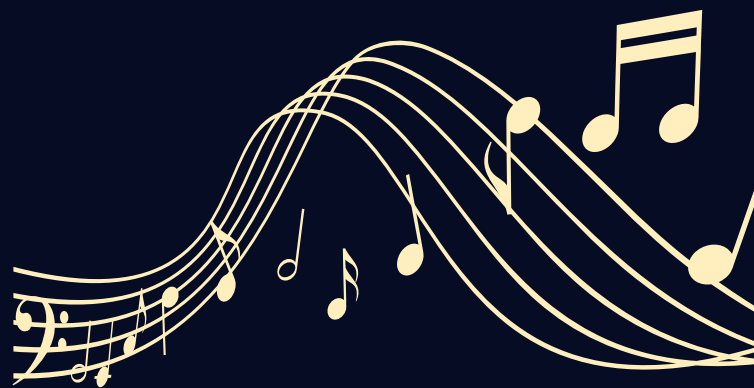
PIANO BAR

CROONER



VENDREDI 16 MAI

VENDREDI 6 JUIN



DIDIWONDER

RÉSERVATION

01.85.39.10.14

AU PRIX DU MENU + 10 EUROS