

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 (entree ou plat) 17€-26€

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

LES PLATS

Filet de Bar 26€

mousseline de patate douce et sauce vierge

***Turbot juste saisi 34€**

tombée de poireaux sauce citronnelle

supplément de 8€ 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 asperges 23€

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

**menu unique composée chaque jour par le chef hors carte
(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€