

LE PAVILLON DES IBIS

LES ENTRÉES

***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

Ceviche de daurade royal 18€

Mariné au combawa et lait de coco

Poêlée de champignons de saison en persillades 18€

Accompagnée d'un œuf mollet et d'une sauce aux morilles

Burrata et ses poires Wiliam croquantes 17€

Avec petites roquettes à l'huile de noisette grillé

Salade de Gambas à la thaï (entrée ou plat) 17€-26€

Agrémentée de sucrine 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€

tombée d'épinards, mini carottes, 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€

LE PAVILLON DES IBIS

LES DESSERTS

Feuilleté aux pommes caramélisé 12€

Entremets chocolat 12€

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

Poire pochée, sauce toffee et glace caramel 12€

Baba au rhum 12€

Tarte citron meringuée 12€

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

PLAT ET DESSERT

TENDERS DE VOLAILLE CROUSTILLANTES, FRITES ET SALADE OU FISH AND CHIPS

ET

MOELLEUX AU CHOCOLAT OU GLACE AU CHOIX

PAVILLON DES IBIS 
LE VESINET