

LE PAVILLON DES IBIS

LES ENTRÉES

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

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

LES PLATS

Filet de Bar 26€

Tombée de tétragone, carottes fanes et sauce vierge

***Saint-Jacques juste saisies 32€**

Poireaux confits, sauce citronnelle

supplément de 4€ sur le menu des Ibis

Quasi de veau 29€

Écrasé de pommes de terre truffé, sauce aux morilles

***Châteaubriand 200g 34€**

Filet de bœuf, compotée d'oignons, chips de poireaux, sauce poivre, frites maison

supplément de 8€ sur le menu des Ibis

Pluma ibérique 28€

Pommes de terre grenailles confites à la graisse d'oie, sauce périgourdine

Linguine fraîche 24€

Crème de truffes et copeaux de 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€

Entremet chocolat 12€

Profiteroles et ses choux craquelins, 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