

ENTRÉES

*Ballotine de foie gras maison 23€

Chutney de saison et brioches toastées

Supplément de 6€ sur le menu des Ibis

Ceviche de daurade royale 18€

Marinée au combawa et lait de coco

Poêlée de champignons de saison 18€

Œuf mollet, sauce aux morilles

Burrata et poires Williams 17€

Roquette à l'huile de noisette grillée

Saumon fumé 18€

Chantilly yuzu et blinis

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 200 g 34€

Compotée d'oignons, chips de poireaux, sauce au poivre et frites maison

Supplément de 8€ sur le menu des Ibis

Pluma ibérique 28€

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

Linguine fraîches 24€

Crème de truffe, copeaux de parmesan

MENU DES IBIS

ENTRÉE – PLAT – DESSERT : 49€

CHOIX SUR LA CARTE DU RESTAURANT. LES PLATS AVEC UN ASTÉRIQUE ONT UN SUPPLÉMENT.

MENU DU JOUR

MENU UNIQUE ÉLABORÉ CHAQUE JOUR PAR LE CHEF
UNIQUEMENT LE MIDI, HORS WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT : 29€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 35€

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICES COMPRIS

DESSERTS

Feuilleté aux pommes caramélisées 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

16€

Tenders de volaille croustillantes, frites & salade
OU

Fish and chips

ET

Moelleux au chocolat

OU

Glace au choix

SUIVEZ NOUS

Instagram / Facebook : @lepavillondesibis
www.lepavillondesibis.com