

## ENTRÉES

---

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

Chutney de saison et brioches toastées

Supplément de 6€ sur le menu des Ibis

**Salade de gambas 20-28€**

(entrée ou plat)

Mesclun de salade et ses gambas poêlées, tomates confites et agrumes

**Tataki de thon rouge 18€**

En croute de sésame, mangue et pickle d'oignons

**Asperges vertes en déclinaison 18€**

Oeuf parfait et vinaigrette passion

**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

**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€**

## 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](http://www.lepavillondesibis.com)