

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

Saumon fumé 18€

Chantilly yuzu et blinis

PLATS

Filet de bar 26€

Pak-choï, carottes fanes et sauce vierge

***Filet de turbot 35€**

Sauce saint-malo, purée de céleri au lait d'amandes

Supplément de 8€ 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

Magret de canard 28€

Sauce aigre douce, pommes grenailles et déclinaison de carottes

Risotto à la truffe 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€

*Fraises avec éclats de meringue et sorbet fruits rouges 14€
supplément de 2€ sur le menu des Ibis

Baba au rhum 12€

Tarte citron meringuée 12€

Café macarons 12€

café accompagné de 3 macarons : vanille, chocolat et fraise

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