La table du PAVAIL

Menu Entrée- Plat- Dessert 37€

ENTRÉES 10€

Ravioles de foie gras de la ferme du Mée, cappucino de chataigne et légumes croquants **+2€**

ou

St Jacques snackées, crème de céleri rôti, coulis d'épinards fumés, sauce à l'oseille

ou

Gnocchi de butternut, crème de comté, praliné aux graines de courge et huile de ciboulette

PLATS 24€

Canard de la ferme du mée (à Essé), crème de carotte et carottes rôties, siphon béarnaise au foie gras et gel pomme

ou

Subric aux champignons, crème de potimarron, sauce vin jaune, cecina de bœuf (comme un jambon sec, mais de boeuf) et ail noir

ou

Poisson du moment, kimchi de chou chinois, beurre blanc vanille et légumes de nos maraichers

ASSIETTE DE FROMAGES +10€

Sélection de fromages locaux

possibilité de l'inclure dans le menu, en remplacement du dessert sans supplément

DESSERTS 10€

Riz au lait gourmand, praliné de riz soufflé et amandes, glace au riz torréfié et tuile de riz

ou

Pommes caramélisées, feuilleté croustillant, glace pomme au four et siphon pomme

ou

Profiterole praliné, ganache praliné, sauce praliné, condiment citron-yuzu et glace praliné amandes & noisettes

Prix TTC en € - Service et sourire compris - Des allergies ? Surtout, prévenez nous !

La table du PAVAIL

Menu Entrée- Plat- Dessert 37€

ENTRÉES 10€

Ravioles de foie gras de la ferme du Mée, cappucino de chataigne et légumes croquants **+2€**

ou

St Jacques snackées, crème de céleri rôti, coulis d'épinards fumés, sauce à l'oseille

ou

Gnocchi de butternut, crème de comté, praliné aux graines de courge et huile de ciboulette

PLATS 24€

Canard de la ferme du mée (à Essé), crème de carotte et carottes rôties, siphon béarnaise au foie gras et gel pomme

ou

Subric aux champignons, crème de potimarron, sauce vin jaune, cecina de bœuf (comme un jambon sec, mais de boeuf) et ail noir

ou

Poisson du moment, kimchi de chou chinois, beurre blanc vanille et légumes de nos maraichers

ASSIETTE DE FROMAGES +10€

Sélection de fromages locaux

possibilité de l'inclure dans le menu, en remplacement du dessert sans supplément

DESSERTS 10€

Riz au lait gourmand, praliné de riz soufflé et amandes, glace au riz torréfié et tuile de riz

ou

Pommes caramélisées, feuilleté croustillant, glace pomme au four et siphon pomme

ou

Profiterole praliné, ganache praliné, sauce praliné, condiment citron-yuzu et glace praliné amandes & noisettes

Prix TTC en € - Service et sourire compris - Des allergies ? Surtout, prévenez nous !

Midi à la Table

Formules servies uniquement le midi en semaine (hors jours fériés et ponts)

25€

Entrée
ou
Dessert
à choisir à la carte au dos

+ Plat du jour
à retrouver sur l'ardoise

café inclus

18€

Plat du jour
à retrouver sur l'ardoise

À LA CARTE

Entrées	**10€**
Plats	**24€**
Fromages	**10€**
Dessert	**10€**

Au dos de cette page

BOISSONS

	0,5L	1L	Verre 12,5cL
PLANCOËT Plate	3,5€	6€	
Fines bulles	4€	6,50€	
Rouge *très léger, fruité*			5€
Blanc *sec, frais, floral*			5€
Rosé *sec, fruité*			5€
Cidre *demi sec*			5€
Bière locale *bouteille 33cL*			6€

Prix TTC - Service et sourire compris - Liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Midi à la Table

Formules servies uniquement le midi en semaine (hors jours fériés et ponts)

25€

Entrée
ou
Dessert
à choisir à la carte au dos

+ Plat du jour
à retrouver sur l'ardoise

café inclus

18€

Plat du jour
à retrouver sur l'ardoise

À LA CARTE

Entrées	**10€**
Plats	**24€**
Fromages	**10€**
Dessert	**10€**

Au dos de cette page

BOISSONS

	0,5L	1L	Verre 12,5cL
PLANCOËT Plate	3,5€	6€	
Fines bulles	4€	6,50€	
Rouge *très léger, fruité*			5€
Blanc *sec, frais, floral*			5€
Rosé *sec, fruité*			5€
Cidre *demi sec*			5€
Bière locale *bouteille 33cL*			6€

Prix TTC - Service et sourire compris - Liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération