

## Menu "Traditionnel"

<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>43 €</b>
--------------------------------	-------------

---

## Nos formules

<b>Entrée + Plat</b>	<b>32 €</b>
<b>Plat + Dessert</b>	<b>28 €</b>
<b>Nos entrées</b>	<b>17 €</b>
<b>Nos plats</b>	<b>22 €</b>
<b>Nos desserts</b>	<b>10 €</b>

# Menu "Traditionnel"

## ENTREES

Terrine de foie gras mi-cuit "faite Maison", réduction de vinaigre balsamique et chutney de figue

Crème Dubarry aux champignons de saison et foie frais poêlé

Carpaccio de St Jacques au caviar Daurenki parfumé au citron "Yuzu"

## PLATS

Filet de Bœuf façon "tournedos Rossini", glace foie gras, macaron à la truffe et aux cèpes, pommes boulangères

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus de thym, écrasé d'artichauts à la truffe

Noix de St Jacques plancha au caviar Darenki et sa fondue de poireaux, crème à l'ail noir "Ui-seong"

## DESSERTS

*(A commander en début de repas)*

Poire Belle Hélène revisitée en cocotte

Sabayon de fruits frais au vieux rhum J – Bally, 7 ans âge

Tarte fine chaude aux pommes, glace vanille

Sphère de chocolat aux fruits rouge "Mojito", chocolat chaud

Assiette de fromage affiné "Jean Yves Bordier"

Coulant au chocolat chaud Valrhona et son cœur de pistache (suppl. 6 €)

Café ou thé gourmand

## Menu "Bistrot"

Servi en bar à vin exclusivement et en terrasse extérieure  
Semaine et week-end

ENTREE + PLAT + DESSERT 31 €

---

## Nos formules

PLAT + 1 BOISSON ou 1 VERRE DE VIN + CAFE + MIGNARDISE 24 €

ENTREE + PLAT 25 €

PLAT + DESSERT 23 €

Entrées 14 €

Plats 17 €

Desserts 10 €

# Menu "Bistrot"

## ENTREES

Œuf de poule poché aux morilles sur lit de roquette, Comté fumé "maison"

6 huitres Ostré Or n° 2, beurre "Jean Yves Bordier"

Carpaccio de saumon "fumé maison", mangue et sorbet basilic

## PLATS

Cotes de cochon Petit Prince noir de Biscay, sauce ananas et gingembre

Entrecôte plancha et sa sauce bordelaise, pommes de terre grenaille

Emincé de Magret de canard au miel, pommes boulangères

Dos de saumon rôti, beurre blanc à l'orange, risotto aux agrumes

Dos de cabillaud rôti aux herbes, fondue de poireaux et crème à l'ail noire "Ui-seong"

## DESSERTS

*(A commander en début de repas)*

Sabayon de fruits frais au vieux rhum J – Bally, 7 ans âge

Tarte fine chaude aux pommes, glace vanille

Poire Belle Hélène revisitée en cocotte

Assiette de fromages affinés "Jean Yves Bordier "

Coulant au chocolat chaud Valrhona et son cœur de pistache (suppl. 6 €)

Café ou thé gourmand

## "TAPAS"

### Prix nets

Jambon de Jabugo	3 X 50 g	17,00 €
Jambon de Jabugo	2 X 50 g	11,00 €
Chorizo de Jabugo	50 g	3,50 €
Saucisson de Jabugo	50 g	3,50 €
Pâté basque	190 g	7,50 €
Fagots charentais	50 g ou 180 g	7,00 € ou 14,00 €
Grillon de Barbezieux	50 g ou 180 g	7,00 € ou 14,00 €
Rillette de porcelet	50 g ou 180 g	7,00 € ou 14,00 €