

Menu "Le Savoie"

33 €

ENTREES

Œuf de poule poché à la Truffe fraîche sur lit de roquette
6 huitres Ostré Or n° 2, beurre "Jean Yves Bordier"
Carpaccio de saumon "fumé maison", mangue et sorbet basilic
(Entrées à la carte 13 €)

PLATS

Omelette aux champignons de saison et salade verte
Entrecôte plancha et sa sauce bordelaise, pommes boulangères
Emincé de Magret de canard au miel, pommes boulangères
Médailillon de lotte plancha au piment d'Espelette, ratatouille au safran
Filet de Turbot au four, risotto aux cèpes et crème de cèpes
(Plats à la carte 15 €)

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
Assiette de fromages affinés "Jean Yves Bordier "
Coulant au chocolat chaud Valrhona et son cœur de pistache (suppl. 5 €)
Sphère chocolat aux fruits rouges "Mojito" et son chocolat chaud
Craquant de feuillantine pralinée à la noisette
Café ou thé gourmand
(Desserts à la carte 10 €)

Formules (midi et soir côté Bistrot)

1 Entrée + 1 Plat	25 €
1 Plat + 1 dessert	23 €
1 Plat + 1 verre de Vin ou 1 boisson + 1 café - 1 mignardise	24 €

Menu "traditionnel"

45 €

ENTREES

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

Crème veloutée, aux champignons de saison et foie frais poêlés

Carpaccio de Bar "fumé Maison", à la truffe fraîche

(Entrées à la carte 16 €)

PLATS

Noix de St Jacques plancha au caviar Daurenki, risotto aux cèpes
crème à l'ail noire "Ui-seong"

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

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

(Plats à la carte 22 €)

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

Assiette de fromages affinés "Jean Yves Bordier "

Coulant au chocolat chaud Valrhona et son cœur de pistache (suppl. 5 €)

Sphère chocolat aux fruits rouges "Mojito" et son chocolat chaud

Craquant de feuillantine pralinée à la noisette

Café ou thé gourmand

(Desserts à la carte 10 €)

Formules (midi et soir)

1 Entrée + 1 Plat

35 €

1 Plat + 1 dessert

31 €

Menu "Dégustation"

68 €

ENTREE

**Tartare de saumon en écaille de Saint-Jacques,
caviar Daurenki Royal,
émulsion de citron Yusu**

PLAT

**Filet de pigeonneau Rossini glacé foie gras,
macaron à la truffe et aux cèpes,
purée d'artichauts, truffe poire au vin**

Assiette de fromages affinés "Jean Yves Bordier "

DESSERTS

**Sphère chocolat aux fruits rouges "Mojito"
et son chocolat chaud**

"TAPAS"

Prix nets

Jambon de Jabugo 3X 50 g	17,00 €
Jambon de Jabugo 2X 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 €
Rillettes de porcelet 50 g ou 180 g	7,00 € ou 14,00 €

CARTE

ENTREES

Œuf de poule brouillé au caviar Daurenki Royal et sa fusette au foie gras	24 €
Tartare de saumon en écailles de Saint-Jacques, au caviar Daurenki Royal, émulsion de citron Yusu	24 €

POISSONS

Turbotin, environ 1 kg, risotto aux cèpes	42 €
Bar portion désarêté par le dos, rôti au four, risotto et crème de cèpes	32 €
Sole Meunière, risotto aux cèpes	32 €
Lamproie à la bordelaise	32 €

VIANDES

Ris de veau aux morilles, gâteau de pomme de terre aux cèpes	32 €
Filet de pigeonneau Rossini, glacé foie gras, macaron à la truffe et aux cèpes, purée d'artichauts, truffe poire au vin	32 €
Côte de bœuf affinée	100 € / kg

DESSERTS

Sabayon de fruits frais au vieux rhum J – Bally, 7 ans âge	10 €
Tarte fine chaude aux pommes, glace vanille	10 €
Sphère de chocolat aux fruits rouge "Mojito", chocolat chaud	10 €
Coulant au chocolat chaud Valrhona et son cœur de pistache	15 €
Assiette de fromage affiné "Jean Yves Bordier"	10 €
Craquant de feuillantine pralinée à la noisette	10 €
Café ou thé gourmand	10 €

LE CAVIAR "MAISON PETROSSIAN"

DAURENKI ROYAL

	<i>Sur place</i>	<i>Emporté</i>
	-----	-----
30 Grammes	72 €	52 €
50 KG	120 €	85 €
125 KG	300 €	215 €

Le Caviar vous sera servi accompagné de pommes de terre cuites à la vapeur et d'une crème émulsionnée