

Menu "Le Savoie"

33 €

ENTREES

Œuf de poule poché aux asperges et morilles, dés de conté fumés sur lit de salade
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.
Dos de cabillaud rôti aux fruits de mer, écrasé de pomme de terre au safran.
Escalope de saumon au beurre de basilic, risotto aux légumes.
(Plats à la carte 16 €)

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.
Entremet inspiré de la vigne (suppl. 5 €).
Café ou thé gourmand.
(Desserts à la carte 10 €)

Formules (midi et soir côté Bistrot ou terrasse extérieure)

1 Entrée + 1 Plat	26 €
1 Plat + 1 dessert	24 €
1 Plat + 1 verre de Vin ou 1 boisson + 1 café - 1 mignardise	24 €

Menu "traditionnel"

46 €

ENTREES

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

Crème veloutée de saison aux champignons et foie frais poêlé.

Médaille de homard bleu au Caviar Daurenki, asperges vapeur et mangue fraîche, vinaigrette passion basilic.

(Entrées à la carte 17 €)

PLATS

Noix de St Jacques plancha au caviar Daurenki, risotto aux légumes. 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 26 €)

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.

Entremet inspiré de la vigne (suppl. 5 €).

Café ou thé gourmand.

(Desserts à la carte 10 €)

Formules (midi et soir)

1 Entrée + 1 Plat

36 €

1 Plat + 1 dessert

32 €

Menu "Dégustation"

71 €

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 24 €

+ Choix des entrées au menu Le Savoie (13 €) et au menu Traditionnel (17€)

POISSONS

Turbotin d'environ 1 kg 48 €

Bar portion désarêté par le dos et rôti au four 38 €

Sole Meunière 38 €

Lamproie à la bordelaise 33 €

+ Choix des poissons au menu Le Savoie (16 €) et au menu Traditionnel (26 €)

VIANDES

Ris de veau aux morilles 35 €

**Filet de pigeonneau Rossini, glacé foie gras, macaron à la truffe et aux
cèpes, purée d'artichauts, truffe poire au vin 35 €**

+ Choix des viandes au menu Le Savoie (16 €) et au menu Traditionnel (26 €)

DESSERTS

Tous les desserts des différents Menus 10 €

LE CAVIAR "MAISON PETROSSIAN"

DAURENKI ROYAL

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

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