

"Bistrot" Menu

25 €

STARTERS

**Medallion of warm goat cheese coated with honey,
on a bed of green salad with walnuts**

Aumônière de chèvre chaud au miel sur lit de salade aux noix

Or / ou

Rose shaped melon filled with ham and raspberries

Rosace de melon au jambon et framboises

MAIN COURSES

Baked salmon fillet with basil flavoured white butter

Dos de Saumon rôti, beurre blanc au basilic

Or / ou

**Rumsteak « plancha » style, with preserved
shallot, in a Bordeaux red wine sauce**

Pavé de rumsteck plancha, échalote confite, sauce bordelaise

DESSERTS

Fresh fruit Zabaglione in old rum J-Bally, 7 years of age

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

Or / ou

Fresh fruit sorbet

Sorbet de fruits frais

Set menus lunchtime and evening

1 Starter + 1 Dish	19 €
1 Dish + 1 Dessert	17 €
1 King size salad (meat, seafood, vegetarian)	22 €

Meat salad : Green salade, various fruit and vegetables,
melon, avocado, tomato, ham and its foie gras
terrine

Seafood salad : Green salade, various fruit and vegetables,
melon, avocado, tomato and its smoked salmon
served with oysters

Vegetarian salad :

Blue Lobster salad : **42 €**

Menu "Le Savoie"

35 €

STARTERS

Poached hen's egg with morels, smoked comté cheese diced into cubes on a bed of salad leaves

Œuf de poule poché aux morilles, dés de comté fumé sur lit de salade

6 oysters Ostré n°2 with butter « Jean Yves Bordier »

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

« Home smoked » salmon carpaccio, mango and basil sorbet

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

Medallion of warm goats' cheese coated with honey, on a bed of green salad with walnuts

Aumônière de chèvre au miel sur lit de salade aux noix

Rose shaped melon filled with ham and raspberries

Rosace de melon au jambon et framboises

MAIN COURSES

Baked salmon fillet, with basil flavoured white butter

Dos de Saumon rôti, beurre blanc au basilic

Monkfish medallion in orange sauce

Medaillon de lotte, sauce à l'orange

Roasted hog chop in pineapple and ginger sauce

Côte de cochon rôtie, sauce ananas gingembre

Rib of beef « à la plancha » served with Bordeaux red wine sauce and preserved shallot

Entrecôte plancha et sa sauce bordelaise, échalotes confites

Slices of duck magret coated with honey

Emincé de magret de canard au miel

Rumsteak « à la plancha » with preserved shallot in a Bordeaux red wine sauce

Pavé de rumsteck plancha, échalote confite, sauce bordelaise

DESSERTS

(to be ordered at the beginning of the meal)

Fresh fruit Zabaglione in old rum J-Bally, 7 years of age

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

Warm thin apple tart served with vanilla ice-cream

Tarte fine chaude aux pommes, glace vanille

Selection of mature cheeses « Jean Yves Bordier »

Assiette de fromages affinés "Jean Yves Bordier "

Valrhona hot chocolate flowing sweet and its pistachio centre (5 € extra)

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

Chocolate sphere filled with red fruit « Mojito » style and hot chocolate sauce

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

Sweet inspired by the local vine (Entremet inspiré de la vigne) (5 € extra)

Gourmet coffee or tea (Café ou thé gourmand)

Set menus lunchtime and evening

1 starter : 16 € - 1 dish : 19 € - 1 dessert : 10 €

1 starter + 1 dish: 29 €

1 dish + 1 dessert : 26 €

Chef Philippe Oilet

suggests a few set menus

to be chosen from « la carte »

1 Starter + 1 fish + 1 meat + 1 dessert	76 €
1 Starter + 1 fish or 1 meat + 1 dessert	56 €
1 Starter + 1 dish	46 €
1 Dish +1 dessert	38 €

CARTE

STARTERS

« Homemade » terrine of half-cooked foie gras with reduced balsamic vinegar and fig chutney 22 €

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

Escalope of duck liver with grapes 24 €

Escalope de foie frais de canard aux raisins

Blue Lobster salad in hazelnut oil and Daurenki Royal caviar 29 €

Salade de homard bleu à l'huile de noisettes et caviar Daurenki Royal

FISH / SEAFOOD

Sea-bass portion, pin-boned, with seasonal mushrooms in Rossini style 31 €

Bar portion désarêté aux champignons de saison façon Rossini

Scallops « plancha » style with Daurenki Royal caviar, cream of black 31 €

« Ui-seong » garlic

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

Turbot fillet with truffle 31 €

Filet de turbot à la truffe

FRENCH ORIGIN BEEF produced from a variety of breeds

Parthenaise - Blanc Bleue - Salers – Rouge Des Près - Gascogne – Limousin

Aubrac – Charolaise - Blonde d'Aquitaine

Beef fillet in « tournedos Rossini » style, glazed with foie gras, truffle and cep macaroon 35 €

Filet de Bœuf façon tournedos Rossini, glace foie gras, macaron truffe et cèpes

FRENCH ORIGIN LAMB, occitan savour

Herb-crusted rack of lamb with its thyme jus, mashed artichoke with truffle 35 €

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

Lamb chop topped with cep and duck liver, Rossini style 38 €

Côtelette d'agneau en crépine de cèpes et foie frais, façon Rossini

FRENCH ORIGIN POULTRY and GAME

Supreme of Rossini style young pigeon, glazed with foie gras, truffle and cep macaroon 38 €

Suprême de pigeonneau Rossini glacé foie gras, macaron truffe et cèpes

Duck cake with seasonal mushrooms in Rossini style and Périgieux truffle jus 38 €

Gâteau de canard aux champignons de saison façon Rossini, Jus Périgieux truffé

DESSERTS

(to be ordered at the beginning of the meal)

Fresh fruit Zabaglione in old rum J-Bally, 7 years of age	10 €
<i>Sabayon de fruits frais au vieux rhum J-Bally, 7 ans âge</i>	
Warm thin apple tart served with vanilla ice-cream	10 €
<i>Tarte fine chaude aux pommes, glace vanille</i>	
Chocolate sphere filled with red fruit « Mojito » style and hot chocolate sauce	10 €
<i>Sphère de chocolat aux fruits rouge "Mojito", chocolat chaud</i>	
Valrhona hot chocolate flowing sweet and its pistachio centre	15 €
<i>Coulant au chocolat chaud Valrhona et son cœur de pistache</i>	
Selection of mature cheeses « Jean Yves Bordier »	10 €
<i>Assiette de fromage affiné "Jean Yves Bordier"</i>	
Gourmet coffee or tea	10 €
<i>Café ou thé gourmand</i>	

CAVIAR « MAISON PETROSSIAN »

DAURENKI ROYAL

	To eat in	To take away
30 grammes	72 €	52 €
50 grammes	120 €	85 €
125 grammes	300 €	215 €

The caviar will be served with steamed potatoes and an emulsified cream.

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