

"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

MAIN COURSES

Baked salmon fillet with basil flavoured white butter

Dos de Saumon rôti, beurre blanc au basilic

or

**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

Set menus lunchtime and evening

1 Starter + 1 Dish

19 €

1 Dish + 1 Dessert

17 €

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 huitres 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

MAIN COURSES

Baked salmon fillet, with basil flavoured white butter

Dos de Saumon rôti, beurre blanc au basilic

Roasted veal chop in orange sauce

Côte de veau rôtie, 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 (5 € extra)

Entremet inspiré de la vigne (suppl. 5 €)

Gourmet coffee or tea

Café ou thé gourmand

[Set menus lunchtime and evening](#)

1 Starter + 1 Dish

29 €

1 Dish + 1 Dessert

26 €

"Traditional" Menu

Chef Philippe Videl's Menu

56 €

STARTERS

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

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

Blue Lobster salad in hazelnut oil and Daurenki Royal caviar

Salade de Homard bleu à l'huile de noisette et caviar Daurenki Royal

Escalope of duck liver with grapes

Escalope de foie frais de canard aux raisins

MAIN COURSES

Scallops «plancha» style with Daurenki Royal caviar, cream of black « Ui-seong » garlic

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

Herb-cruste rack of lamb with its thyme jus, fondant of artichoke with truffle

Carré d'agneau en croûte d'herbe et son jus de thym, Ecrasé d'artichaut à la truffe

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

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

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 (5 € extra)

Entremet inspiré de la vigne (suppl. 5 €)

Gourmet coffee or tea

Café ou thé gourmand

[Set menus lunchtime and evening](#)

1 Starter + 1 Dish

46 €

1 Dish + 1 Dessert

35 €

CARTE

STARTERS

Poached hen's egg with morels, smoked comté cheese diced into cubes on a bed of salad leaves 16 €

Œuf de poule poché aux Morilles, dès de comté fumé sur lit de salade

6 oysters Ostré n°2 with butter « Jean Yves Bordier » 16 €

6 huîtres Ostré-or n°2, beurre Jean Yves Bordier

« Home smoked » salmon carpaccio, mango and basil sorbet 16 €

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

« 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

Medallion of warm goat cheese coated with honey, on a bed of green salad with walnuts 16 €

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

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

Baked salmon fillet, with basil flavoured white butter 17 €

Dos de saumon rôti et son beurre blanc basilic

Scallops «plancha » style with Daurenki Royal caviar, cream of black « Ui-seong » garlic 29 €

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

Baked sea-bass steak, on a bed of seasonal mushrooms, cream of black « Ui-seong » garlic 34 €

Pavé de bar rôti, lit de champignons de saison, crème à l'ail noire "Ui-seong"

Blue lobster unshelled and steamed, Rossini style, glazed with foie gras 46 €

Homard bleu décortiqué cuit à la vapeur, façon Rossini, glacé foie gras

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 29 €

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

Rumsteak « à la plancha » with preserved shallot in a Bordeaux red wine sauce 17 €

Pavé de rumsteck plancha, échalote confite, sauce bordelaise

Rib of beef « à la plancha » served with Bordeaux red wine sauce, preserved shallot 19 €

Entrecôte plancha et sa sauce bordelaise, échalote confite

FRENCH ORIGIN LAMB, occitan savour

Herb-crusted rack of lamb with its thyme jus, mashed artichoke with truffle 26 €

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 VEAL

Veal sweetbreads with morels 38 €

Noix de ris de veau aux morilles

Veal chop in orange sauce 21 €

Côte de veau à l'orange

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

Slices of duck magret coated with honey 19 €

Emincé de magret de canard au miel

HOG « PRINCE NOIR OF BISCAY »

Chop of hog « Prince Noir of Biscay », in pineapple and ginger sauce 19 €

Côte de cochon Prince Noir de Biscay, sauce ananas gingembre

DESSERTS

(to be ordered at the beginning of the meal)

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

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