

Menu "Bistrot"

25 €

_____ ENTREES _____

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

_____ PLATS _____

Dos de Saumon rôti, beurre blanc au basilic

ou

Pavé de rumsteck plancha, échalote confite, sauce bordelaise

_____ DESSERTS _____

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

Formules midi et soir

1 Entrée + 1 Plat

19 €

1 Plat + 1 dessert

17 €

Menu "Le Savoie"

35 €

ENTREES

Œuf de poule poché aux morilles, dés de comté fumé sur lit de salade
6 huitres Ostré Or n° 2, beurre "Jean Yves Bordier"
Carpaccio de saumon "fumé maison", mangue et sorbet basilic

PLATS

Dos de Saumon rôti, beurre blanc au basilic
Côte de veau rôtie, sauce à l'orange
Côte de cochon rôtie, sauce ananas gingembre
Entrecôte plancha et sa sauce bordelaise, échalotes confites
Emincé de magret de canard au miel
Pavé de rumsteck plancha, échalote confite, sauce bordelaise

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

Formules midi et soir

1 Entrée + 1 Plat

29 €

1 Plat + 1 dessert

26 €

"Traditionnel"

Menu du chef Philippe Oilet

56 €

ENTREES

Terrine de foie gras mi-cuit "Maison", réduction de vinaigre balsamique, chutney de figue
Salade de Homard bleu à l'huile de noisette et caviar Daurenki Royal
Escalope de foie frais de canard aux raisins

PLATS

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

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

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

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

Formules (midi et soir)

1 Entrée + 1 Plat

46 €

1 Plat + 1 dessert

35 €

CARTE

ENTREES

Cœuf de poule poché aux Morilles, dès de comté fumé sur lit de salade	16 €
6 huîtres Ostré-or n°2, beurre Jean Yves Bordier	16 €
Carpaccio de saumon "fumé Maison", mangue et sorbet basilic	16 €
Terrine de foie gras mi-cuit "fait Maison", réduction de vinaigre balsamique et chutney de figue	22 €
Aumônière de chèvre chaud au miel, lit de salade aux noix	16 €
Escalope de foie frais de canard aux raisins	24 €
Salade de homard bleu à l'huile de noisettes et caviar Daurenki Royal	29 €

POISSONS / CRUSTACEES

Dos de saumon rôti et son beurre blanc basilic	17 €
Noix de St Jacques plancha au caviar Daurenki royal, crème à l'ail noire "Ui-seong"	29 €
Pavé de bar rôti, lit de champignons de saison, crème à l'ail noire "Ui-seong"	34 €
Homard bleu décortiqué cuit à la vapeur, façon Rossini, glacé foie gras	46 €

BŒUF D'ORIGINE FRANCE issu de variété de races

[Parthenaise](#) - [Blanc Bleue](#) - [Salers](#) – [Rouge Des Près](#) - [Gascogne](#) – [Limousin](#)
[Aubrac](#) – [Charolaise](#) - [Blonde d'Aquitaine](#)

Filet de Bœuf façon tournedos Rossini, glace foie gras, macaron truffe et cèpes	29 €
Pavé de rumsteck plancha, échalote confite, sauce bordelaise	17 €
Entrecôte plancha et sa sauce bordelaise, échalote confite	19 €

L'AGNEAU D'ORIGINE FRANCE, saveur occitane

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus de thym, écrasé d'artichauts à la truffe	26 €
Côtelette d'agneau en crépine de cèpes et foie frais, façon Rossini	38 €

VEAU D'ORIGINE FRANCE

Noix de ris de veau aux morilles	38 €
Côte de veau à l'orange	21 €

VOLAILLE et GIBIERS D'ORIGINE FRANCE

Suprême de pigeonneau Rossini glacé foie gras, macaron truffe et cèpes	38 €
Emincé de magret de canard au miel	19 €

COCHON PRINCE NOIR DE BISCAY

Côte de cochon Prince Noir de Biscay, sauce ananas gingembre	19 €
--	------

DESSERTS

(A commander en début de repas)

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 €
Café ou thé gourmand	10 €

LE CAVIAR MAISON PETROSSIAN

DAURENKI ROYAL

Sur place

Emporté

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