

Menu "Bistrot"

25 €



ENTREES

Aumônière de chèvre chaud au miel, sur lit de salade aux noix
ou
Rosace de melon au jambon et framboises

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
ou
Sorbet de fruits frais

Formules midi + soir



1 Entrée + 1 Plat	19 €
1 Plat + 1 dessert	17 €
1 Grande salade (terre, mer, végétarienne)	22 €

Salade TERRE : Salade, divers fruits et légumes, melon, avocat, tomate, jambon et sa terrine de foie gras

Salade MER : Salade, divers fruits et légumes, melon, avocat, tomate et son saumon fumé accompagné d'huitres

Salade VEGETARIENNE

Salade HOMARD BLEU

42 €

M e n u "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
Aumônière de chèvre chaud au miel sur lit de salade aux noix
Rosace de melon au jambon et framboises

PLATS

Dos de Saumon rôti, beurre blanc au basilic
Médailon de lotte, 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 + soir



1 entrée : 16 € - 1 plat : 19 € - 1 dessert : 10 €
1 Entrée + 1 Plat : 29 €
1 Plat + 1 dessert : 26 €

Le Chef Philippe VILET

vous propose quelques formules

Au choix, à partir de la carte



1 Entrée + 1 poisson + 1 viande + 1 dessert **76 €**

1 Entrée + 1 poisson ou 1 viande + dessert **56 €**

1 Entrée + 1 plat **46 €**

1 Plat + 1 dessert **38 €**

Voir carte ci-après

C A R T E

ENTREES

Terrine de foie gras mi-cuit "fait Maison", réduction de vinaigre balsamique et chutney de figue	22 €
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

Bar portion désaretté aux champignons de saison façon Rossini	31 €
Noix de St Jacques plancha au caviar Daurenki royal, crème à l'ail noire "Ui-seong"	31 €
Filet de turbot à la truffe	31 €

BŒUF D'ORIGINE FRANCE issu de variétés 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	35 €
---	------

L'AGNEAU D'ORIGINE FRANCE, saveur occitane

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus de thym	35 €
Côtelette d'agneau en crépine de cèpes et foie frais, façon Rossini	38 €

VOLAILLE et GIBIERS D'ORIGINE FRANCE

Suprême de pigeonneau Rossini glacé foie gras, macaron truffé et cèpes	38 €
Gâteau de canard aux champignons de saison façon Rossini, Jus Périgieux truffé	38 €

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