

Menu "Bistro"

26 €



___ ENTREES ___ 15 €

Tomate à la Burrata Buffala et Jambon Serrano

ou

Gravlax de saumon mariné à la betterave, crème fouettée au citron yuzu

___ PLATS ___ 18 €

Dos de Saumon rôti, beurre blanc au basilic

ou

Pavé de rumsteck plancha, échalote confite, sauce bordelaise

ou

Omelette aux champignons de saison, salade verte

___ DESSERTS ___ 10 €

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

ou

Sorbet de fruits frais

Formules midi uniquement



Entrée + plat 20 €

Plat + dessert 18 €

M e n u "Le Savoie"

38 €

ENTREES **15 €**

Tomate à la Burrata Buffalo et Jambon Serrano
Œuf de poule poché à la truffe sur lit de salade
6 huitres Ostré Or n° 2, beurre "Jean Yves Bordier"
Gravlax de saumon mariné à la betterave, crème fouettée au citron yuzu

PLATS **18 €**

Omelette aux champignons de saison, salade verte
Dos de Saumon rôti, beurre blanc au basilic
Côte de cochon rôtie, sauce ananas gingembre
Entrecôte plancha et sa sauce bordelaise, échalotes confites
Pavé de rumsteck plancha, échalote confite, sauce bordelaise

DESSERTS **10 €**

A commander en début de repas

Sabayon de fruits frais au vieux rhum J – Bally, 7 ans âge
Délice poire chocolat glacé passion
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 uniquement



Entrée + plat	31 €
Plat + dessert	27 €

Le Chef Philippe VILET

vous propose quelques formules

Au choix

A notre carte



Entrée + poisson + viande + dessert	95 €
Entrée + poisson <u>ou</u> viande + dessert	62 €
Entrée + plat	48 €
Plat + dessert	40 €

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE ISSUES DE RACES A VIANDE

Parthenaise

Blanc Bleue

Salers

Rouge Des Près

Gascogne

Limousin

Aubrac

Charolaise

Blonde d'Aquitaine

LE CAVIAR MAISON PETROSSIAN

DAURENKI ROYAL

Sur place

Emporté

30 Grammes	80 €	60 €
50 Grammes	128 €	93 €
125 Grammes	308 €	223 €

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