

NOS TAPAS

		<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
Planche de Charcuterie ou de Fromages		16,00 €	/
Planche mixte		20,00 €	/
Jambon de Jabugo x3	50 gr	14,00 €	11,00 €
Jambon de Jabugo x2	50 gr	9,00 €	6,00 €
Chorizo from Jabugo	50 gr	3,00 €	2,00 €
Saucisson de Jabugo	50 gr	3,00 €	2,00 €
Pâté Basque	190 gr	5,00 €	2,50 €
Pot de Fagots Charentais	50 gr	4,00 €	2,00 €
Pot de Fagots Charentais	180 gr	12,00 €	8,00 €
Pot de Grillon de Barbezieux	50 gr	4,00 €	2,00 €
Pot de Grillon de Barbezieux	180 gr	12,00 €	8,00 €
Pot de Rillettes de Porcelet	50 gr	4,00 €	2,00 €
Pot de Rillettes de Porcelet	180 gr	12,00 €	8,00 €
Pot de Rillettes de Boudin noir Au Piment d'Espelette	50 gr	4,00 €	2,00 €
Pot de Rillettes de Boudin noir Au Piment d'Espelette	180 gr	12,00 €	8,00 €
Gravlax de Saumon	120 gr	12,00 €	/



LE CAVIAR

DAURENKI ROYAL

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
Pot de 30 grammes	95,00 €	70,00 €
Pot de 50 grammes	142,00 €	103,00 €
Pot de 125 grammes	322,00 €	233,00 €



CARTE BRASSERIE

Entrée + Plat + Dessert (Le midi en semaine) :	27,00 €
Entrée + Plat + Dessert (Le soir, week-end et jours fériés) :	33,00 €
Entrée + plat (Le midi en semaine) :	23,00 €
Plat + Dessert (Le midi en semaine) :	21,00 €

Entrées

ST Marcellin rôti au Miel et Salade Verte	10,00 €
Soupe à L'Oignon gratinée	10,00 €
Œuf dur mousse à La Truffe & chiffonade de Jambon Blanc à La Truffe	12,00 €
Gravlax de Saumon mariné à L'aneth, Sorbet Piquillos, guacamole & Gambas Poêlées	12,00 €
6 Huîtres du Bassin d'Arcachon	12,00 €
Voir Suggestions au Tableau	

Plats (*)

Parmentier de Canard	15,00 €
Suprême de Volaille cuit Basse température truffé	15,00 €
Pavé de Rumsteak, Echalotes et Sauce Bordelaise	15,00 €
Risotto aux Poulpes, Lotte à La Plancha & Chorizo	15,00 €
Blanquette de Veau aux Cèpes	15,00 €
Voir Suggestions au Tableau	

Desserts

Sabayon aux Fruits Frais et Rhum Bailly	6,00 €
Crème brûlée à La Vanille	6,00 €
Assiette de fromages affinés (3 sortes)	6,00 €
Coupe de Glaces (2 boules)	6,00 €
Canelés façon Profiteroles	6,00 €
Café ou Chocolat Liegeois	6,00 €

(*) Accompagnements plats de viande : Pommes Grenailles avec Champignons de saison

NOS GRANDES SALADES

Salade Caesar

(Salade, Tomates, Poulet, Œuf dur, Parmesan croûtons, graines mélangées, sauce caesar)

18,00 €

Tomate Burrata au Jambon

(Salade, tomates, Burrata, Jambon Serrano, graines mélangées, basilic, croûtons, huile d'olive et vinaigre balsamique)

18,00 €

Salade Saumon Gravlax

(Salade, tomates, Saumon Gravlax, vinaigrette, graines mélangées croûtons, crème fouettée)

18,00 €

Salade Landaise

(Salade, tomates, Gesiers, Foie Gras, Magret Fumé, vinaigrette, graines mélangées, croûtons)

20,00 €

SELECTION DE PRODUITS À EMPORTER

(sur commande pour vos réceptions)

- ❖ Mini pain Viennois au Foie Gras et Figs 2,50 €
- ❖ Mini pain Viennois au Saumon, Ciboulette et Vodka 2,50 €
- ❖ Toast de Foie Gras & Magret Fumé 3,00 €



- ❖ Mini Sandwich au Foie Gras et Figue, pain d'épices 1,50 €
- ❖ Mini Sandwich pain Pesto Saumon, Ciboulette & Vodka 1,50 €
- ❖ Mini Sandwich pain, Tomates, Jambon Serrano et Fromage 1,50 €



- ❖ Verrine Fruits de Mer 1,50 €
- ❖ Verrine Saint Jacques & Caviar Daurenki 3,50 €
- ❖ Verrine Saint Jacques & Truffes 3,50 €
- ❖ Verrine Saumon Gravlax & Œuf de Caille 2,50 €
- ❖ Verrine Bar Fumé à La Truffe 3,50 €
- ❖ Verrine Saumon Fumé & Œuf de Caille 2,50 €
- ❖ Verrine Ris de Veau aux Morilles 3,00 €
- ❖ Verrine Homard à L'Américaine 4,00 €
- ❖ Verrine Carpaccio de Bœuf au Parmesan 2,50 €



- ❖ Brochette de Gambas au Piment d'Espelette 2,50 €
- ❖ Brochette de Magret de Canard au Miel 2,50 €
- ❖ Brochette de Bœuf au Poivre 2,50 €



- ❖ Pilon de Poulet 2,00 €
- ❖ Cuisse de Pigeon truffe 3,00 €



- ❖ Plateau d'Huîtres 3,50 €/pce
- ❖ Plateau de Fromages 3,00 €/pers
- ❖ Assortiment de Chocolats 2,00 €/pce
- ❖ Canelés 2,00 €/pce
- ❖ Macaron 2,00 €/pce

TOUS CES PRODUITS SONT À COMMANDER 48 H À L'AVANCE
Tel : 05.57.88.31.76 ou 06.62.43.47.53

CARTE RESTAURANT

Entrée + Plat + Dessert : 59,00 €

Entrées

Oeuf Cocotte au Foie Gras & Truffes, cuit sur table, fusette grillée (*)	19,00 €
Velouté de Potimarron, Champignons de Saison & Foie Frais poêlé	19,00 €
Carpaccio de Bar Fumé à la Truffe (fait maison)	19,00 €



Plats

Ris de Veau Rossini aux Morilles, Ecrasée de Pomme de terre & Truffes	34,00 €
Filet de Pigeonneau Rossini à la Truffe, Ecrasée de Pomme de terre & Truffes	34,00 €
Filet de Bœuf façon Tournedos Rossini à la Truffe, Ecrasée de Pomme de terre & Truffes	34,00 €

Voir Suggestions au Tableau



Desserts

Assiette de Fromages Affinés (4 sortes)	10,00 €
Sphère au Chocolat, façon Poire Belle Hélène & son Coulis de Chocolat Chaud	12,00 €
Coulant au chocolat Valrhona & son cœur de pistache	12,00 €
- Tarte Fine chaude aux pommes et sa glace vanille	10,00 €

NOS PARFUMS DE GLACES

La boule	3,00 €
- Vanille, Chocolat, Café, Rhum Raisins, Pistache, Fraise, Clémentine Corse, Citron, Poire, Fruits de La Passion, Litchi, Mojito, Noix de Coco	
Supplément Chantilly	1,50 €

