

NOS TAPAS

		<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
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	3,00 €	2,00 €
Pot de Fagots Charentais	180 gr	10,00 €	8,00 €
Pot de Grillon de Barbezieux	50 gr	3,00 €	2,00 €
Pot de Grillon de Barbezieux	180 gr	10,00 €	8,00 €
Pot de Rillettes de Porcelet	50 gr	3,00 €	2,00 €
Pot de Rillettes de Porcelet	180 gr	10,00 €	8,00 €
Pot de Rillettes de Boudin noir Au Piment d'Espelette	50 gr	3,00 €	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 €	/
6 Huitres N°2		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 €



NOS SALADES

Petite

Grande

à emporter

SALADE CAESAR

(Mélange salade, tomate, blanc de poulet, oignons frits, croutons, bacon, parmesan, vinaigrette Caesar)

8,00 €

16,00 €

12,00 €

SALADE TOMATE & BURRATTA

(Mélange salade, tomate oignons, jambon serrano, burratta, huile d'olive, vinaigre Balsamique)

8,00 €

16,00 €

12,00 €

SALADE MIXTE AU SAUMON

(Mélange salade, tomate melon, oignons frits jambon serrano, huitre, saumon)

9,00 €

18,00 €

14,00 €

SALADE MELON & JAMBON

AUX FRAMBOISES

(Mélange salade, melon, jambon serrano, huile d'olive, vinaigre Balsamique)

8,00 €

16,00 €

12,00 €

CARTE BISTROT

Valable côté Bistrot ou sur la terrasse midi et soir

FORMULE « MENU BISTROT » AU CHOIX

ENTREE + PLAT + DESSERT	31,00 €
ENTREE + PLAT	25,00 €
PLAT + DESSERT	21,00 €

Entrées

	<i>Sur place</i>	<i>à emporter</i>
Gravlax de Saumon mariné à l'aneth, Baies roses, Lagavulin 16 ans d'âge et sa crème fouettée au citron Yuzu	12,00 €	10,00 €
6 huitres N° 2	14,00 €	12,00 €
Oeuf poché aux Morilles	12,00 €	10,00 €

Plats

Entrecôte à la plancha, échalottes et Sauce Bordelaise (*)	23,00 €	20,00 €
Pavé de Saumon rôti à l'orange	14,00 €	12,00 €
Longe de Porc cuite basse température sauce ananas & Gingembre	14,00 €	12,00 €
Omelette du moment	14,00 €	11,00 €
Omelette du Quercy (*)	21,00 €	19,00 €
Suggestion du Jour	14,00 €	/

Desserts

Au choix à la carte

(*) supplément de 3 € pour les différentes formules

MENU DU SAVOIE

Entrée + Plat + Dessert

41 € *(le midi en semaine, du mardi au vendredi)* - **38 €** *(à emporter)*

49 € *(le week-end et les soirs en semaine)* - **46 €** *(à emporter)*

Entrées

Au choix à la carte

&&&&&&

Plats

Au choix à la carte *(hors suggestions du Chef)*

&&&&&&

Desserts

Au choix à la carte (*)

() supplément de 3 € pour le coulant au chocolat et pour la Sphère au chocolat et aux fruits rouges*

NOS ENTREES

	<i>Sur place</i>	<i>à emporter</i>
- 3 huîtres n°2 et Gravlax de Saumon Caviar Daurenki Royal et mousse de Raifort	22,00€	20,00 €
- Terrine de Foie gras mi-cuit fait maison, réduction de vinaigre balsamique & Chutney de figues	19,00 €	17,00 €
- Carpaccio de Bar fumé et mariné à La Truffe et sa glace à La Truffe	22,00 €	20,00 €



NOS PLATS

	<i>Sur place</i>	<i>à emporter</i>
- Carré d'Agneau rôti en Croute d'Herbe et son jus de Thym	35,00 €	30,00 €
- Filet de Pigeonneau Rossini & Truffe de saison	39,00 €	32,00 €
- Filet de Bœuf façon Tournedos Rossini sauce Périgueux à La Truffe	39,00 €	32,00 €
- Filet de Turbot rôti & son beurre blanc aux Algues	39,00 €	32,00 €
- Noix de St Jacques au Caviar & Crème de Citron Yuzu	39,00 €	32,00 €



Pensez à regarder les suggestions du Chef sur notre ardoise

NOS DESSERTS

	<i>Sur place</i>	<i>à emporter</i>
- Assiette de Fromages Affinés de Jean-Yves BORDIER	10,00 €	/
- Sabayon de fruits frais au vieux Rhum J. BALLY 7 ans d'âge	10,00 €	7,00 €
- Coulant au chocolat Valrhona & son cœur de pistache (*)	13,00 €	10,00 €
- Sphère de chocolat aux fruits rouges, sirop de Mojito & son chocolat chaud (*)	13,00 €	10,00 €
- Tarte fine chaude aux pommes et sa glace vanille	10,00 €	9,00 €
- Coupe de Glaces aux Fruits Frais	10,00 €	/
- Thé ou Café Gourmand	10,00 €	/

() supplément de 3 € pour les différents menus*

