

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 €



MENU DU MARCHÉ

Valable côté Bistrot ou sur la terrasse midi et soir

ENTREE + PLAT + DESSERT 28,00 €

ENTREE + PLAT 25,00 €

PLAT + DESSERT 21,00 €

(*) supplément de 7€ dans le menu du marché

Entrées

	<i>Sur place</i>	<i>à emporter</i>
Entrée du jour	10,00 €	8,00 €
Gravlax de Saumon mariné à l'aneth,	10,00 €	8,00 €
Salade Gambas aux Agrumes	10,00 €	8,00 €
Velouté de Potimarron aux Champignons de Saison	10,00 €	8,00 €
6 huîtres Normandes n° 2 (*)	17,00 €	15,00 €

Plats

	<i>Sur place</i>	<i>à emporter</i>
Plat du jour	15,00 €	13,00 €
Pavé de Rumsteak, échalotes confites sauce Bordelaise	15,00 €	13,00 €
Cuisse de Canard Confite Maison	15,00 €	13,00 €
Pêche du jour et son Assiette de Penne Regatte au Pesto, Champignons de Saison	15,00 €	13,00 €
Omelette du moment	15,00 €	13,00 €

Desserts

	<i>Sur place</i>	<i>à emporter</i>
Dessert du jour	6,00 €	/
Assiette de fromages affinés (3 sortes)	6,00 €	/
Coupe de Glaces & Fruits frais	6,00 €	/
Canelés façon Profiteroles	6,00 €	/

MENU DU SAVOIE

Entrée + Plat + Dessert

56 € (*sur place*) - **52 €** (*à emporter*)

FORMULE MIDI ET SOIR

Entrée + Plat **44 €**

Plat + Dessert **42 €**

Entrées

Au choix à la carte (hors Suggestions du Chef sur L'Ardoise)

&&&&&&

Plats

Au choix à la carte (hors suggestions du Chef sur l'ardoise)

&&&&&&

Desserts

Au choix à la carte (*)

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

NOS ENTREES

	<i>Sur place</i>	<i>à emporter</i>
- Œuf Cocotte cuit sur table, fusette grillée * au Foie Gras & Truffes	22,00 €	/
- Escalope de Foie Gras Poêlée chaude, Déglacée à l'Hydromel	22,00 €	15,00 €
- Carpaccio de Bar Fumé Maison à La Truffe	22,00 €	15,00 €
- Crémeux de Potimarron, Huître et Crabe au Caviar Daurenki Royale	22,00 €	15,00 €



NOS PLATS

	<i>Sur place</i>	<i>à emporter</i>
- Ris de Veau cuit Basse Température braisé Rossini & Morilles	42,00 €	26,00 €
- Carré d'Agneau rôti en Croute d'Herbe et son jus de Thym	42,00 €	26,00 €
- Entrecôte à la plancha, échalottes confites & Sauce Bordelaise (environ 350 gr)	42,00 €	26,00 €
- Filet de Bœuf façon Tournedos Rossini sauce Périgueux à La Truffe	42,00 €	26,00 €
- Risotto aux Fruits de Mer & Black Tiger Gambas	42,00 €	26,00 €



Pensez à regarder les suggestions du Chef sur notre ardoise

NOS DESSERTS

	<i>Sur place</i>	<i>à emporter</i>
- Assiette de Fromages Affinés (4 sortes) 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 façon Mojito & son coulis chocolat chaud (*)	13,00 €	10,00 €
- Tarte Tatin chaude aux pommes et sa glace vanille	10,00 €	9,00 €
- Thé ou Café Gourmand	10,00 €	/

() supplément de 3 € pour les différents menus*

