

# 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) : 25,00 €  
Entrée + Plat + Dessert (Le soir, week-end et jours fériés) : 30,00 €

## Entrées

ST Marcellin rôti au Miel et Salade Verte	10,00 €
Soupe à L'Oignon gratinée	10,00 €
6 Huîtres n°2	14,00 €
Gravlax de Saumon mariné à L'aneth, Sorbet Piquillos, guacamole & Gambas Poêlées	12,00 €
Burrata crémeuse, caviar d'Aubergine, Huile Basilic	12,00 €

## Plats (\*)

Emincé de Magret de Canard au Miel	17,00 €
Suprême de Volaille cuit Basse température truffé	17,00 €
Faux Filet à la Plancha, Echalotes et Sauce Bordelaise	17,00 €
Risotto aux Poulpes, Saumon rôti & Chorizo	17,00 €
Omelette de saison	17,00 €

## Desserts

Crème brûlée à la Vanille	6,00 €
Assiette de fromages affinés (3 sortes)	6,00 €
Coupe de Glaces	6,00 €
Canelés façon Profiteroles	6,00 €
Café ou Chocolat Liegeois	6,00 €

(\*) Accompagnements plats de viande : Pommes Grenailles avec Champignons de saison  
Accompagnements plats de Poisson : Risotto à l'encornet

# NOS GRANDES SALADES

<b>Salade Caesar</b> <i>(Salade, Tomates, Poulet, Œuf dur, Parmesan croûtons, graines mélangées, sauce caesar)</i>	18,00 €
<b>Tomate Burrata au Jambon</b> <i>(Salade, tomates, Burrata, Jambon Serrano, graines mélangées, basilic, croûtons, huile d'olive et vinaigre balsamique)</i>	18,00 €
<b>Salade Saumon Gravlax</b> <i>(Salade, tomates, Saumon Gravlax, vinaigrette, graines mélangées croûtons, crème fouettée)</i>	18,00 €
<b>Salade Landaise</b> <i>(Salade, tomates, Gesiers, Foie Gras, Magret Fumé, vinaigrette, graines mélangées, croûtons)</i>	20,00 €

## SELECTION DE PRODUITS À EMPORTER

(sur commande pour vos réceptions)

- ❖ Mini pain Viennois au Foie Gras et Figues 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 : 06 57 88 21 76 ou 06 62 42 47 52

# CARTE RESTAURANT

Entrée + Plat + Dessert : 59,00 €

## Entrées

Oeuf Cocotte au Foie Gras & Truffes, cuit sur table, fusette grillée (*)	19,00 €
Terrine de Foie Gras mi-cuit, Basse Température (faite maison)	19,00 €
Noix de St Jacques roties au Caviar Daurenki «maison Pétrossian» Sur Purée d'Aubergines et Crème de Citron Yuzu	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 €
Entrecôte à la plancha, échalottes confites & Sauce Bordelaise (environ 350 gr), Pommes Grenailles aux Champignons de Saison	34,00 €
Filet de Bœuf façon Tournedos Rossini à La Truffe, Ecrasée de Pomme de terre & Truffes	34,00 €
Carré d'Agneau Rôti en croûte d'herbe, jus au Thym Ecrasée de Pomme de terre & Truffes	34,00 €
Filet de Bar cuit sur peau, Risotto aux Encornets	34,00 €



*Pensez à regarder les suggestions du Chef sur notre ardoise*

(\*) En terrasse L'œuf est poché

## **Desserts**

Assiette de Fromages Affinés (4 sortes)	10,00 €
Sphère au Chocolat, Mousse et Glace Fruits rouges & 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	
Supplément Chantilly	1,50 €

