

# Menu "Le Savoie"

**33 €**

## ENTREES

Œuf de poule poché à la Truffe, dés de conté fumés sur lit de salade  
6 huitres Ostré Or n° 2, beurre "Jean Yves Bordier"  
Carpaccio de saumon "fumé maison", mangue et sorbet basilic  
(Entrées à la carte 13 €)

## PLATS

Omelette à la truffe et aux champignons de saison, salade verte  
Entrecôte plancha et sa sauce bordelaise, pommes boulangères  
Emincé de Magret de canard au miel, pommes boulangères  
Dos de cabillaud rôti aux fruits de mer, écrasé de pomme de terre au safran  
Escalope de saumon rôtie, risotto à la truffe et crème de truffe  
(Plats à la carte 16 €)

## DESSERTS

*(A commander en début de repas)*

Sabayon de fruits frais au vieux rhum J – Bally, 7 ans âge  
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  
(Desserts à la carte 10 €)

---

### Formules (midi et soir côté Bistrot)

1 Entrée + 1 Plat	26 €
1 Plat + 1 dessert	24 €
1 Plat + 1 verre de Vin <i>ou</i> 1 boisson + 1 café - 1 mignardise	24 €

# Menu "traditionnel"

**48 €**

## ENTREES

Terrine de foie gras mi- cuit "Maison", réduction de vinaigre balsamique  
et chutney de figue

Médailon de Homard bleu au Caviar Daurenki, mangue fraîche  
et vinaigrette passion basilique

Escalope de foie frais poêlée aux raisins  
(Entrées à la carte 18 €)

## PLATS

Noix de St Jacques plancha au caviar Daurenki, risotto à la truffe  
crème à l'ail noire "Ui-seong"

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus de thym, écrasé d'artichauts à la truffe

Filet de bœuf façon "tournedos Rossini" glace foie gras, macaron à la truffe  
et aux cèpes, pommes boulangères

(Plats à la carte 26 €)

## DESSERTS

*(A commander en début de repas)*

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

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

(Desserts à la carte 10 €)

### Formules (midi et soir)

1 Entrée + 1 Plat

**38 €**

1 Plat + 1 dessert

**32 €**

# ***Menu "Dégustation"***

**71 €**

## **ENTREE**

**Tartare de saumon en écaille de Saint-Jacques,  
caviar Daurenki Royal,  
et émulsion de citron Yusu**

## **PLAT**

**Filet de pigeonneau Rossini glacé foie gras,  
macaron à la truffe et aux cèpes,  
purée d'artichauts, truffe poire au vin**

**\*\*\*\*\***

**Assiette de fromages affinés "Jean Yves Bordier "**

## **DESSERTS**

**Sphère chocolat aux fruits rouges "Mojito"  
et son chocolat chaud**

## **"TAPAS"**

### **Prix nets**

Jambon de Jabugo	3 X 50 g	17,00 €
Jambon de Jabugo	2 X 50 g	11,00 €
Chorizo de Jabugo	50 g	3,50 €
Saucisson de Jabugo	50 g	3,50 €
Pâté basque	190 g	7,50 €
Fagots charentais	50 g ou 180 g	7,00 € ou 14,00 €
Grillon de Barbezieux	50 g ou 180 g	7,00 € ou 14,00 €
Rillettes de porcelet	50 g ou 180 g	7,00 € ou 14,00 €

# CARTE

## ENTREES

<b>Œuf de poule brouillé au caviar Daurenki Royal et sa fusette au foie gras</b>	<b>24 €</b>
<b>Tartare de saumon en écailles de Saint-Jacques, au caviar Daurenki Royal, émulsion de citron Yusu</b>	<b>24 €</b>

+ Choix des entrées au menu "Le Savoie" (13 €) et au menu "Traditionnel" (18 €)

## POISSONS

<b>Turbotin (environ 1 kg)</b>	<b>48 €</b>
<b>Bar portion désarêté par le dos et rôti au four</b>	<b>38 €</b>
<b>Sole Meunière</b>	<b>38 €</b>
<b>Lamproie à la bordelaise</b>	<b>33 €</b>

+ Choix des poissons au menu "Le Savoie" (16 €) et au menu "Traditionnel" (26 €)

## VIANDES

<b>Ris de veau aux morilles</b>	<b>35 €</b>
<b>Filet de pigeonneau Rossini, glacé foie gras, macaron à la truffe et aux cèpes, purée d'artichauts, truffe poire au vin</b>	<b>35 €</b>

+ Choix des viandes au menu "Le Savoie" (16 €) et au menu "Traditionnel" (26 €)

## DESSERTS

<b>Sabayon de fruits frais au vieux rhum J – Bally, 7 ans âge</b>	<b>10 €</b>
<b>Tarte fine chaude aux pommes, glace vanille</b>	<b>10 €</b>
<b>Sphère de chocolat aux fruits rouge "Mojito", chocolat chaud</b>	<b>10 €</b>
<b>Coulant au chocolat chaud Valrhona et son cœur de pistache</b>	<b>15 €</b>
<b>Assiette de fromage affiné "Jean Yves Bordier"</b>	<b>10 €</b>
<b>Entremet inspiré de la vigne</b>	<b>15 €</b>
<b>Café ou thé gourmand</b>	<b>10 €</b>

# **LE CAVIAR "MAISON PETROSSIAN"**

## **DAURENKI ROYAL**

	<b><i>Sur place</i></b>	<b><i>Emporté</i></b>
	-----	-----
<b>30 grammes</b>	<b>72 €</b>	<b>55 €</b>
<b>50 grammes</b>	<b>120 €</b>	<b>88 €</b>
<b>125 grammes</b>	<b>300 €</b>	<b>220 €</b>

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