

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

Côte de cochon rôtie, sauce ananas gingembre, pommes boulangères
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
Filet de turbot à la crème et à la truffe fraîche, risotto et glace 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

1 Entrée + 1 Plat	26 €
1 Plat + 1 dessert	24 €
<u>Côté bistrot</u>	
1 Plat du jour le midi uniquement	12 €

Menu "traditionnel"

48 €

ENTREES

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

Carpaccio de bar fumé "Maison" à la truffe

Crème veloutée de saison, foie frais poêlé et champignons de saison
(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
(Entrées à la carte 26 €)**

_____ PLAT _____

**Filet de pigeonneau Rossini glacé foie gras,
macaron à la truffe et aux cèpes,
purée d'artichauts, truffe poire au vin
(Plats à la carte 35 €)**

Assiette de fromages affinés "Jean Yves Bordier "

_____ DESSERTS _____

**Sphère chocolat aux fruits rouges "Mojito"
et son chocolat chaud
(Dessert à la carte 10 €)**

"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

Œuf de poule brouillé à la truffe et sa fusette au foie gras 26 €

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

POISSONS

Lamproie à la bordelaise 33 €

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

VIANDES

Ris de veau aux morilles, gâteau de pommes de terre aux cèpes 35 €

Filet de pigeonneau Rossini, glacé foie gras, macaron à la truffe et aux cèpes, purée d'artichauts, truffe poire au vin 35 €

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

DESSERTS

Sabayon de fruits frais au vieux rhum J – Bally, 7 ans âge 10 €

Tarte fine chaude aux pommes, glace vanille 10 €

Sphère de chocolat aux fruits rouge "Mojito", chocolat chaud 10 €

Coulant au chocolat chaud Valrhona et son cœur de pistache 15 €

Assiette de fromage affiné "Jean Yves Bordier" 10 €

Entremet inspiré de la vigne 15 €

Café ou thé gourmand 10 €

LE CAVIAR "MAISON PETROSSIAN"

DAURENKI ROYAL

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

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