

NOS TAPAS

Jambon de Jabugo x3	50 gr	14 €
Jambon de Jabugo x2	50 gr	9 €
Chorizo from Jabugo	50 gr	3 €
Saucisson de Jabugo	50 gr	3 €
Pâté Basque	190 gr	5 €
Pot de Fagots Charentais	50 gr	3 €
Pot de Fagots Charentais	180 gr	10 €
Pot de Grillon de Barbezieux	50 gr	3 €
Pot de Grillon de Barbezieux	180 gr	10 €
Pot de Rillettes de Porcelet	50 gr	3 €
Pot de Rillettes de Porcelet	180 gr	10 €
Pot de Rillettes de Boudin noir Au Piment d'Espelette	50 gr	3 €
Pot de Rillettes de Boudin noir Au Piment d'Espelette	180 gr	10 €
Gravlax de Saumon	120 gr	12 €
6 Huitres N°2		12 €



LE CAVIAR

DAURENKI ROYAL

Il vous sera servi avec du Gravlax de Saumon, des Croustissians et une crème émulsionnée.

	<i>Sur Place</i>	<i>A emporter</i>
Pot de 30 grammes	95 €	70 €
Pot de 50 grammes	142 €	103 €
Pot de 125 grammes	322 €	233 €



MENU DU MIDI

Servi uniquement en terrasse extérieure ou côté Bistrot

Tous les midis du mardi au samedi

Plat du jour **12 €**

Omelette du moment **12 €**

FORMULE MIDI ET SOIR

Entrée et Plat **20 €**

Plat et Dessert **19 €**

(Les entrées, plats et desserts sont à choisir sur la carte du menu Bistrot)

MENU BISTROT

Entrée + Plat + Dessert

28 €

Entrées - 12 €

**Gravlax de Saumon mariné à l'aneth, Baies roses, Lagavuline 16 ans d'âge
et sa crème fouettée au citron Yuzu**

ou

Velouté Dubarry aux champignons de saison

ou

6 huîtres N° 2

ou

Œuf poché aux Morilles

Plats - 15 €

Entrecôte à la plancha, échalottes et Sauce Bordelaise

ou

Emincé de Magret de Canard au Miel

ou

Pavé de Saumon rôti à l'orange

ou

Plat du jour

ou

Omelette du moment

Desserts

Assiette de fromages affinés Jean-Yves BORDIER

ou

Sabayon de fruits frais au Rhum J. BALLY 7 ans d'âge

ou

Café ou Thé gourmand

MENU DU SAVOIE

Entrée + Plat + Dessert

39 €

Entrées

Assiette de chez Petrossian au Caviar DAURENKI Royal

ou

**Terrine de Foie gras mi-cuit fait maison,
réduction de vinaigre balsamique & Chutney de figues**

ou

Escalope de Foie Gras frais poêlée aux raisins



Plats

Filet de Bœuf façon Tournedos Rossini sauce Périgueux à la Truffe

ou

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes & jus de Thym

ou

Filet de Turbot rôti et son beurre blanc aux Algues



Desserts

Tous les desserts à la carte (*)

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

NOS ENTREES

- Assiette de chez Petrossian au Caviar DAURENKI Royal 22 €
- Terrine de Foie gras mi-cuit fait maison,
réduction de vinaigre balsamique & Chutney de figues 19 €
- Escalope de Foie Gras frais poêlée aux raisins 22 €



NOS PLATS

- Ris de Veau Rossini aux Morilles 41 €
- Carré d'Agneau Rossini & Truffe de saison 35 €
- Filet de Pigeonneau Rossini & Truffe de saison 39 €
- Filet de Bœuf façon Tournedos Rossini
sauce Périgueux à la Truffe 39 €
- Sole Meunière 39 €
- Filet de Turbot rôti et son beurre blanc aux Algues 39 €



Pensez à regarder les suggestions du Chef sur notre ardoise



NOS DESSERTS

- Assiette de Fromages Affinés de Jean-Yves BORDIER 10 €
- Sabayon de fruits frais au vieux Rhum J. BALLY 7 ans d'âge 9 €
- Coulant au chocolat Valrhona & son cœur de pistache 12 €
- Sphère de chocolat aux fruits rouges, sirop de Mojito & son chocolat chaud 12 €
- Tarte fine chaude aux pommes et sa glace vanille 10 €
- Thé ou Café Gourmand 10 €

