

NOS TAPAS

		<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
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	3,00 €	2,00 €
Pot de Fagots Charentais	180 gr	10,00 €	8,00 €
Pot de Grillon de Barbezieux	50 gr	3,00 €	2,00 €
Pot de Grillon de Barbezieux	180 gr	10,00 €	8,00 €
Pot de Rillettes de Porcelet	50 gr	3,00 €	2,00 €
Pot de Rillettes de Porcelet	180 gr	10,00 €	8,00 €
Pot de Rillettes de Boudin noir Au Piment d'Espelette	50 gr	3,00 €	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 €	/
6 Huitres N°2		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 €



NOS SALADES

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>	<i>à emporter</i>
SALADE CAESAR (Mélange salade, tomate, blanc de poulet, oignons frits, croutons, bacon, parmesan, vinaigrette Caesar)	11,00 €	16,00 €	12,00 €
SALADE TOMATE & BURRATTA (Mélange salade, tomate oignons, jambon serrano, burrata, huile d'olive, vinaigre Balsamique)	11,00 €	16,00 €	12,00 €
SALADE MIXTE AU SAUMON (Mélange salade, tomate melon, oignons frits jambon serrano, huitre, saumon)	11,00 €	18,00 €	14,00 €
SALADE MELON & JAMBON AUX FRAMBOISES (Mélange salade, melon, jambon serrano, huile d'olive, vinaigre Balsamique)	11,00 €	16,00 €	12,00 €

MENU DU MARCHÉ

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Propositions différentes tous les jours

ENTREE + PLAT + DESSERT	21,00 €
ENTREE + PLAT	18,00 €
PLAT + DESSERT	18,00 €

CARTE BISTROT

Valable côté Bistrot ou sur la terrasse midi et soir

FORMULE « MENU BISTROT » AU CHOIX

ENTREE + PLAT + DESSERT	31,00 €
ENTREE + PLAT	25,00 €
PLAT + DESSERT	21,00 €

Entrées

	<i>Sur place</i>	<i>à emporter</i>
Gravlax de Saumon mariné à l'aneth, Baies roses, Lagavulin 16 ans d'âge et sa crème fouettée au citron Yuzu	12,00 €	10,00 €
6 huitres N° 2	14,00 €	12,00 €
Oeuf poché aux Morilles	12,00 €	10,00 €

Plats

Entrecôte à la plancha, échalotes et Sauce Bordelaise (*)	23,00 €	20,00 €
Pavé de Saumon rôti à l'orange	14,00 €	12,00 €
Longe de Porc cuite basse température sauce ananas & Gingembre	14,00 €	12,00 €
Omelette du moment	14,00 €	11,00 €
Omelette du Quercy (*)	21,00 €	19,00 €
Suggestion du Jour	14,00 €	/

Desserts

Au choix à la carte

(*) supplément de 3 € pour les différentes formules

MENU DU SAVOIE

Entrée + Plat + Dessert

39 € (le midi en semaine, du mardi au vendredi) - **36 €** (à emporter)

43 € (le week-end et les soirs en semaine) - **40 €** (à emporter)

FORMULE MIDI ET SOIR

Entrée + Plat **33 €**

Plat + Dessert **31 €**

Entrées

Au choix à la carte



Plats

Au choix à la carte (hors suggestions du Chef)



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>
- 3 huîtres n°2 et Gravlax de Saumon Caviar Daurenki Royal et mousse de Raifort	17,00€	15,00 €
- Terrine de Foie gras mi-cuit fait maison, réduction de vinaigre balsamique & Chutney de figues	17,00 €	15,00 €
- Carpaccio de Bar fumé et mariné à La Truffe et sa glace à La Truffe	17,00 €	15,00 €

&&&&&&

NOS PLATS

	<i>Sur place</i>	<i>à emporter</i>
- Ris de Veau cuit Basse Température braisé aux Morilles	30,00 €	26,00 €
- Carré d'Agneau rôti en Crouste d'Herbe et son jus de Thym	30,00 €	26,00 €
- Filet de Pigeonneau Rossini & Truffe de saison	30,00 €	26,00 €
- Filet de Bœuf façon Tournedos Rossini sauce Périgueux à La Truffe	30,00 €	26,00 €
- Filet de Turbot rôti & son beurre blanc aux Algues	30,00 €	26,00 €
- Noix de St Jacques au Caviar & Crème de Citron Yuzu	30,00 €	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 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, sirop de Mojito & son chocolat chaud (*)	13,00 €	10,00 €
- Tarte fine chaude aux pommes et sa glace vanille	10,00 €	9,00 €
- Coupe de Glaces aux Fruits Frais	10,00 €	/
- Thé ou Café Gourmand	10,00 €	/

() supplément de 3 € pour les différents menus*

