

🌀 Nos Entrées 🌀 Our Starters 🌀

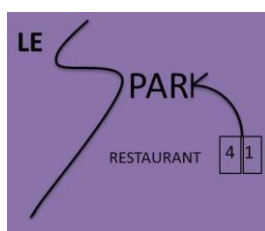
- Terrine de foie gras et jambon de Reims, croque pain d'épice au chutney** 21€
Terrine of foie gras and Reims ham, chutney gingerbread with chutney
- Dentelle de coquilles Saint-Jacques marinées yuzu agrume, gingembre confit** 19€
Lace of scallops marinated yuzu citrus, pickled ginger
- Carpaccio de bœuf, quenelle de faisselle aux pointes d'asperges** 16€
Beef Carpaccio, Faisselle Dumplings with Asparagus Tips
- Bruschetta de canard effiloché, gratiné croquant de chicons balsamique** 14€
Crusty duck bruschetta, crispy balsamic chicory gratin

🌀 Nos Plats 🌀 Our Dishes 🌀

- Poêlée de turbot, mille-feuille de choux-fleurs, chips de pancetta** 21€
Pan-fried turbot, cauliflower mille-feuille, pancetta chips
- Dos de bar rôti, fine croûte d'épices, mousseline d'endives meunière** 23€
The best of bass with crust of spices, endive muslin
- Noisette d'agneau croustillant d'arachide, tatin tomate cerise** 24€
Crispy peanut lamb, cherry tomato tatin
- Tournedos de veau, cuisson douce, risotto crémeux, sauce forestière** 22€
Tournedos of Veal, creamy risotto, mushroom sauce

🌀 Notre suggestion 🌀

- Cœur de ris de veau rissolé, mousseline façon aligot** 26€
Veal sweetbreads, chiffon aligot way
- Fricassé de homard juste au beurre mousseux, vague de linguine** 28€
Canadian lobster fricassée, linguine wave
- Pièce de bœuf « race à viande », poêlée de légumes, pommes cube** 24€
Piece of beef "meat breed", fried vegetables, cubed apples



Menu Végétarien / *Vegetarian menu*

19€

Gaspacho de tomate

Tomato gazpacho

Steak végétale et son accompagnement

Vegetable steak with side dish

Tartare de fruits et son sorbet

Fruits tartar with ice-cream

Menu du jour*

** Valable du lundi au vendredi midi et soir, hors jours fériés*

Formule 1

16€

Entrée + plat *Starter + dish*

Ou

Plat + dessert *Dish + Sweet tooth*

Avec un verre de vin ou 1/2 eau et un café

With a glass of wine or 1/2 bottle of water + coffee

Formule 2

19€

Entrée + plat + dessert *Starter + dish + sweet tooth*

Avec une boisson et un café

With a glass of wine or 1/2 bottle of water + coffee

Notre suggestion de vins

Champagne

Champagne du mois

50€

Rouges

Haut Médoc Château Ramage La Bâtisse 2013

43€

Propriétaire à St Sauveur (Gironde)

Vin du Gard « Cellier des Chartreux » Cuvée Emilie (IGP)

26€

Blanc

Grand Chardonnay D'Ardèche L.Latour (IGP)

32€

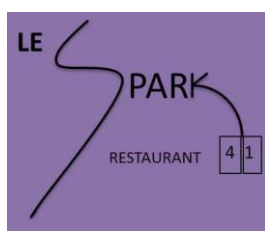
D'Oc Blanc Chardonnay « Cave de Calvisson » (IGP)

26€

Vous souffrez d'une allergie, veuillez le signaler lors de la prise de commande afin que nous puissions vous proposer un plat adéquat.

Toutes nos viandes proviennent et sont élevées et abattues en France, Irlande, Espagne Etats-Unis et Allemagne.

Tous nos poissons, crustacés et coquillages sont pêchés en Méditerranée et Atlantique Nord.



🌀 Nos Gourmandises 🌀 Sweet tooth 🌀

Carpaccio mangue ananas flambé, sorbet exotique	7€
<i>Carpaccio mango pineapple flambé, with ice-cream</i>	
Macaron aux fraises crème légère, boule de bourbon glacé	7€
<i>Strawberry macaroon, Vanilla bourbon ice-cream</i>	
Etale fruité de saison, julienne de menthe infusée	7€
<i>Seasonal fruits with Mint Chutney</i>	
Panna Cotta aux poires confites à la cardamome verte	7€
<i>candied pears Panna Cotta with green cardamom</i>	
Baba au Rhum revisité par le Spark	7€
<i>The « Baba au Rhum » by Le Spark</i>	
Tartelette chocolat-coco discret aux éclats exotiques	7€
<i>Chocolate coconut pie with exotic fruits</i>	

Fromages / Cheese:

Assiette de fromage et son chicon aux noix, bille de raisin	8€
<i>Cheese plate, fresh salad, nuts and grape</i>	

Notre suggestion de vins

Champagne

Champagne du mois	50€
--------------------------	------------

Rouges

Haut Médoc Château Ramage La Bâtisse 2013	43€
--	------------

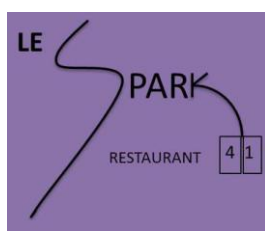
Propriétaire à St Sauveur (Gironde)

Vin du Gard « Cellier des Chartreux » Cuvée Emilie (IGP)	25€
---	------------

Blanc

Grand Chardonnay D'Ardèche L.Latour (IGP)	32 €
--	-------------

D'Oc Blanc Chardonnay « Cave de Calvisson » (IGP)	25€
--	------------



Menu Champenois

29 €

Duo de foie gras mariné et jambon de Reims, croustillant de chutney de figues

Marinated foie gras and Reims ham, figs chutney pastry



Détente champenoise aux raisins blonds marinés

Champagne and marinated grapes ice cream



Suprême de pintade farcie, mousseline de panais aux éclats de marrons.

Stuffed guinea fowl breast with parsnip purée and chestnut splinters



Soufflé glacé aux Biscuits Roses de Reims et

Marc de Champagne, croquant Chocolat

Frozen soufflé with « Biscuits Roses » de Reims, Champagne marc and

Chocolate stick

Le Homard

46€

Amuse-bouche

Appetiser



Gourmandise de homard, dés de foie gras aux barigoules

Savoury lobster, Foie gras with small artichokes



Surprise de Homard décortiqué, purée de céleri, sauce américaine

Peeled lobster, celery purée with American sauce



Tartare de fruits exotiques et sa gelée de violette

Exotic fruits tartar and violette jelly