

✳ Nos Entrées ✳ Our Starters ✳

Tomate cœur de bœuf, mozzarella fumée, pousses de roquette <i>Beefsteak tomato, smoked mozzarella, green salad</i>	15€
Maquereaux « papillons » comme une escabèche, salade herbettes <i>Mackerel with a spicy marinade, salad</i>	16€

✳ Nos Plats ✳ Our main dishes ✳

Filet de turbot snacké, lingot de polenta, jus d'arêtes <i>Seared turbot fillet, ingot polenta, fishbone juice</i>	22€
Médaille de veau, cubes de patates douces et asperges <i>Veal medallion, sweet potato cube and asparagus</i>	24€

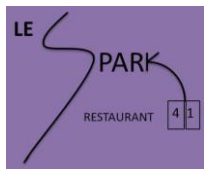
✳ Les Desserts ✳ Our Delicacies ✳

Tartelette au citron meringuée façon « Le Spark » <i>“Le Spark” Lemon tartlet with meringue</i>	9€
Feuille à feuille de framboises, crème légère au yuzu <i>Leafed raspberry with yuzu cream</i>	10€

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.

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



✧ Retour de marché ✧

29€

Menu en fonction des arrivages du marché

Amuse-bouche



Entrée



Plat



Dessert

🌀 Déclinaison autour du Homard 🌀

45€

Amuse-bouche

Appetiser



Carpaccio de homard en floralie d'été

Lobster carpaccio



Médailon de homard rôtis, pot au feu de légumes au jus de veau

Roasted lobster in medallion, stewed vegetables



Tartare de melon, infusion à la menthe, sorbet basilic

Melon tartare, mint infusion, basil sorbet