

DEJEUNER / Carte

Entrées

Emincé de Melon de pays et son Jambon de Parme (30 mois d'affinage) 15 €

Tomates multi-couleurs bio et sa Mozzarella Burrata 15 €

Carpaccio de poulpes cuits, sauce vierge 16 €

Les Huitres de Camargue n°3 (6 pièces) 18 €

Plats

Suggestions du jour (ardoise à consulter)

L'incontournable Homard Bleu de Bretagne au beurre de corail 41 €

Brochette de Lotte 26 €

Seiches grillées au pistou 21 €

Entrecôte charolaise grillée au beurre maitre d'hôtel 23 €

Ribs de porc marinés 21 €

Desserts - A commander en début de repas

"Le Paris-Brest" 10 €

La Classique tarte fine aux pommes et sa glace vanille 10 €

Crème glacée « Sundae » caramel - chocolat 10 €

Le Café ou Thé gourmand et ses douceurs 13 €

LES SALADES REPAS - 20€

Salade Caesar

Mélange de salades bio, blancs de poulet au citron planchés, segments de citron, croûtons, câpres à queue, œuf poché

Salade Asiatique

Mélange de salades bio, gambas grillées, lamelles de concombres, quartiers de tomates, pousses de soja, citronnelle, coriandre, choux chinois

Salade Méditerranéenne

Mélange de salades bio, salade, Mozzarella di Bufala, courgettes, jambon de Parme, jambon blanc à la truffe

Salade Provençale

Mélange de salades bio, quartiers de tomates bio, tranche de melon, légumes de Provence pressés

DÎNER / MENU DE SAISON

Entrées

Ballotine de foie gras de canard du Sud-Ouest, pain noir, chutney de rhubarbe

Gravlax de saumon des Fiords de Bergen,
pommes de terre des sables tièdes, crème acidulée

Tataki de thon aux épices, salade d'algues Wakamé, caramel de soja

Tomates bio de Provence et tapenade du chef

Plats

Filet de Saint-Pierre planché, boulgour aux cébettes et tomates séchées,
sauce vierge aux piquillos

Filets de rougets à l'ail rôti au four, grosses tranches de courgettes grillées

Le Homard grillé à la plancha, beurre corail - supplément 15 € -

Côte de veau cuite au sautoir, écrasé de pommes de terre, jus corsé à la truffe d'été

Filet de canette rôtie, risotto aux légumes du moment, jus court aux olives noires

Desserts - A commander en début de repas

La Feuillantine de chocolat (équateur 70%) et praliné

Le Chou "must go on" au caramel sur son lit de mangue

La Tarte de "Victor" aux fruits de saison

Le Nougat glacé aux fruits secs et confits et son coulis de fraise

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 38 €

Entrée - Plat - Dessert 49 €

Tous nos plats sont cuisinés maison

Nous restons à votre disposition pour adapter nos plats en fonction de vos intolérances ou allergies alimentaires.

NOS INCONTOURNABLES / Le soir uniquement

Le Caviar servi sur glace et ses mini blinis

10 gr 28 €

30 gr 79 €

Les Huitres de Camargue n°3 (6 pièces) 18 €

La Soupe de poisson comme il se doit avec sa rouille et ses croustons 18 €

Le Poisson entier du jour grillé (voir ardoise)

L'incontournable Homard Bleu de Bretagne au beurre de corail 41 €

**La Côte de bœuf français grillé (400-500g),
Pommes Pont Neuf et sauce Béarnaise 36 €**

**Les Tagliatelles fraîches aux gambas poêlées, tomates confites
et copeaux de parmesan 26 €**

L'Assiette de fromage 12 €

Le Café ou Thé gourmand et ses douceurs 13 €

Nous restons à votre disposition pour adapter nos plats en fonction de vos intolérances ou allergies alimentaires.

the deck

by Spinaker

Assiette de banderilles – 6 pièces de chaque 26 €

Mini-brochettes bœuf aux épices douces
Mini-brochettes de volaille sauce yakitori
Mini-brochettes d'encornet au pistou
Mini-brochettes de saumon aux graines de sésame

Assiette découverte - 4 pièces de chaque 28 €

Gyozas de volaille
Crevettes panées
Accras de morue
Toasts tataki de thon et wakamé, sauce soja

Assiette méditerranéenne – 2/3 personnes 30 €

Jambon blanc cuit à la truffe
Tranches de mortadelle
Tranches de jambon cru Serrano «30 mois d'affinage»
Tranches de Manchego
Pétales de tomates marinées
Artichauts grillés
Cornichons et croutons

Assiette gourmande – 2/3 personnes 20 €

Mini tartelettes de saison
Cannelés
Meringues

the deck

by Spinaker

Côté sucré

Sunday caramel ou chocolat : 3.50 €

Glaces et sorbets : la boule 2.50 €

Salade de fruits : 4.00 €

Pastel de Nata : 3.50 €

Paris-Brest : 4.00 €