

Les Entrées

L'Oeuf

Cocotte, Poivron/ Tomate Espuma Chorizo
Mouillettes Piment Espelette **19€**
Egg Casserole, Pepper / Tomato Chorizo Espuma
Mouillettes Espelette Pepper

Le Foie Gras

Marbré, Gelée Citronnelle
Rhubarbe Fenouil **24€**
Foie Gras Marbled, Lemongrass Jelly, Fennel, Rhubarb

Le Tourteau

En Rémoulade, aux Pommes et Avocat
Condiment Tomate **27€**
Crab Remoulade, Avocado and Apple, Condiment Tomato

Le Saumon

Crème Montée aux Herbes
Roesti Doré **29€**
Salmon, Herbal Cream, Rösti Doré

Le Thon

Cuit Unilatéral Minute, Laitue Cœur,
Racines Pluriels Aigre Douce **32€**
Tuna Unilateral, Lettuce Heart, Herbs / Sweet and Sour

*Notre restaurant vous propose une sélection
de produits de la plus haute qualité qui
peut varier en fonction des possibilités
d'approvisionnement sur le marché du jour.
Toutes nos viandes sont d'origine Française*

Menu Dégustation

2 Entrées, 1Plat, 1 Dessert 59€

2 Entrées, 1Plat, 1 Fromage, 1 Dessert 65€

(Servi a l'ensemble de la Table)

L'Amuse Bouche

Le Tourteau

En Rémoulade, aux Pommes et Avocat
Condiment Tomate
Crab Remoulade, Avocado and Apple, Condiment Tomato

Le Bar

Emincé Mi-Cuit, Tarte Parmesane
Caviar Aubergine/Oignons/Tomate
Sea-Bass Sliced Half Baked, Parmesan Tart
Eggplant Caviar / Onion / Tomato

La Gamberoni

« Tempura », à la Thai
Risotto crémeux, Poivrons, Ail, Cébette
Gamberoni Prawn, Creamy Risotto, Pepper, Garlic, Spring Onion
Où

L'Agneau

Le Tendre Filet Rôti au Romarin
Asperges Vertes, Purée de Soissons
Jus d'Agneau
The Tender Filet Roasted With Rosemary
Green Asparagus, Soissons Beans Mash

Le Chariot de Fromages Affiné Jean-Yves Bordier

**Les Desserts Traditionnels
Cyrille Gérault**

Les Plats

Le Bar

Emincé Mi-Cuit, Tarte Parmesane
Caviar Aubergine/Oignons/Tomate **36€**
Sea-Bass Sliced Half Baked, Parmesan Tart
Eggplant Caviar / Onion / Tomato

La Sole

Entière Cuite Meunière
Champignons/Ciboulette, Purée Truffée **46€**
Cooked whole Meuniere , Mushrooms / Chive Mashed Truffle

Le Turbot

Sauvage, Cuit au Cidre,
Oignons Grelots/Pomme de Terre Rôtie **48€**
Wild Turbot Cooked in cider, Onions Bells / Roasted Potatoes

L'Agneau

Le Tendre Filet Rôti au Romarin
Asperges Vertes, Purée de Soissons
Jus d'Agneau **38€**
The Tender Filet Roasted With Rosemary
Green Asparagus, Soissons Beans Mash

Le Boeuf

Cœur de Filet Rossini, Vin Rouge au
Caramel, Dauphinois **42€**
Beef Filet Rossini, Red Wine Caramel, Dauphinois

Le Chariot des Fromages Affiné Jean-Yves Bordier **12€**

**Les Desserts Traditionnels
Cyrille Gérault 12€**

Le Menu du Dimanche
1 Entrées, 1 Plat, 1 Fromage, 1 Dessert 42€

(Uniquement Le Dimanche)

L'Amuse Bouche

Le Foie Gras de Canard

Nature Cuit au Sel, Chutney de Rhubarbe,
Saladine de Pomme, Pain Maison Grillé
Foie Gras Cooked in Salt, Red-Cabbage Chutney, Toast

Où

L'Oeuf

Cocotte, Poivron/ Tomate Espuma Chorizo
Mouillettes Piment Espelette
Egg Casserole, Pepper / Tomato Chorizo Espuma
Mouillettes Espelette Pepper

Le Cabillaud

Rôti au Beurre, Pulpe d'épinard
Crème de Romanesco
Roasted Cod Filet, Spinach, Romanesco Cream

Où

La Pintade Fermière

Suprême Rôti, Risotto au Parmesan
Jus Sucré/Salé
Poultry Supreme Roasted, Risotto, Salt/Sweet Jus

Le Fromage Affiné Par Jean-Yves Bordier

Desserts Traditionnels de Cyrille Gérard

Le Déjeuner Gourmand
1 Entrées, 1 Plat, 1 Dessert 32€

(Uniquement Le Midi et Sauf Dimanche)

Le Foie Gras de Canard

Nature Cuit au Sel, Chutney de Rhubarbe,
Saladine de Pomme, Pain Maison Grillé
Foie Gras Cooked in Salt, Red-Cabbage Chutney, Toast

Où

L'Oeuf

Cocotte, Poivron/ Tomate Espuma Chorizo
Mouillettes Piment Espelette
Egg Casserole, Pepper / Tomato Chorizo Espuma
Mouillettes Espelette Pepper

Le Cabillaud

Rôti au Beurre, Pulpe d'épinard
Crème de Romanesco
Roasted Cod Filet, Spinach, Romanesco Cream

Où

La Pintade Fermière

Suprême Rôti, Risotto au Parmesan
Jus Sucré/Salé
Poultry Supreme Roasted, Risotto, Salt/Sweet Jus

La Tarte au Citron, Coulis Framboise
Lemon Tart, Raspberry Coulis

Le Spinnaker
Deauville

Livre de Bord Été 2016
Frédéric Lesieur

