



Le restaurant aura le plaisir de vous accueillir du mercredi au dimanche inclus
de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30
Réservation : 04.66.53.36.37 – contact@spinaker.com

Menu



Entrée

Les Ravioles

Ravioles de petits gris et bulots, beurre blanc à la purée de persil

Le Cabillaud

Cromesquis de brandade de cabillaud, spaghettis de courgettes aux parfums d'Asie

La Ricotta

Crèmeux de ricotta aux piments d'Espelette, jardin végétal en vinaigrette 'coraillée'

Le Canard

Terrine de foie gras mi cuit, chutney au coing, pain de campagne toasté

Plat

Le Saint-Pierre

Aiguillettes de Saint-Pierre rôties et asperges vertes de pays, marinère de coquillages,

Le Rouget

Filets de rougets cuits au four, purée de patates douces, condiments, légumes croquants à l'huile d'olive

Le Bœuf

Filet de bœuf "Blonde d'Aquitaine" cuit au sautoir, croustillant de champignons des sous-bois, jus réduit

L'Agneau

Côtes d'agneau grillées au thym, petits pois frais à la Française, cœur de sucrose

Dessert - A commander en début de repas

Le Chocolat

Dôme chocolat noir 72%, cœur coulant, biscuit Joconde, croquant de meringue.

Le Mille-Feuille

Mille-feuille à la pistache, marmelade de fruits rouges

Le Praliné fondant

Crèmeux aux agrumes, caramel de dentelles de crêpes

L'Ananas

Tatin d'ananas au caramel de romarin, sorbet à l'huile d'olive

Nos Suggestions

Entrée - Plat ou Plat - Dessert	38 €
Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert - Mignardises	49 €

Le mercredi, jeudi et vendredi, pour le déjeuner,
découvrez notre menu de la semaine avec entrée, plat et dessert à 32 €.

Le Fromage de région, jeunes pousses	12 €
Le Café ou le thé gourmand et ses douceurs	15 €
Le Pop Champagne Pommery et ses mignardises	21 €
Le Menu Enfant	15 €



Tous nos plats sont cuisinés maison