

Carte du Restaurant l'Etincelle 2023

A PARTAGER A L'APERITIF

Cuillère de Caviar Oscietre Kaviari / Shot de vodka		15 EUR
Pain à la pomme de terre/ Rapé de truffes/ Parmesan/ Noisettes		19 EUR
Huitres N°3 Perle Blanche Reynaud- Huitre Spéciale- 1/2 douzaine		22 EUR
Assiette de jambon Iberico bellota 100%		29 EUR
Maréchal des contades (Foie gras de canard en crouteT Truffe) (8 parts)		210 EUR

ENTREES

Carpaccio de bœuf maturé fumé- Supplément truffes 15 EUR		19 EUR
Grosses gambas sauvages/ Guacamole/Coleslaw		24 EUR
Belle tranche Maréchal des contades (Foie gras de canard/ truffe) Supplément truffes 15 EUR	Par personne	27 EUR
Marbré d'Ombrine en gravlax /Chantilly Vodka/ Caviar Oscietre Kaviari		28 EUR

VIANDES

Côte de veau 1ere française/ Morilles/ Purée		35 EUR
Chateaubriand/ Pommes pont neuf / Mayonnaise Truffe (2 personnes)	Par personne	37 EUR

POISSONS

Saint Jacques/ Riz à Sushi/ Soja/ Sauce coco/ Curry vert		35 EUR
Blanc de turbot/ Pâtes Tjarin/ Hollandaise Grand Cru Licorne		36 EUR
Homard/ Purée de Pomme de terre/ Sauce à l'encre de seiche		39 EUR
Pêche du jour (selon Arrivage)	100 g	12 EUR

VEGETARIEN

Comme un jardin d'Hiver (Grande salade saison)		24 EUR
Linguine/ Crème de cèpes/ Noisettes et Marron torréfiés/ Copeaux de vieux parmesan Maison Lohro		24 EUR

FROMAGES

Une sélection de fromages de la Maison Lohro (Meilleur Ouvrier de France)		
Boite à fromage Maison Lohro (3 fromages)	Par personne	10 EUR

DESSERTS

Fondant Choco 72% Sorbet exotique		11 EUR
Ananas roti flambé/ Sorbet Banane, Mangue, Passion		12 EUR

Une selection de desserts: Les PATissiers de Mutzig- Christophe Felder et Camille lesecq:

Le gourmand Vanille		12 EUR
La Douce- Cappucino		12 EUR