

Les Huîtres et Fruits de mer

Pleine mer de Bretagne n°1 (6) 22.20 €	L'huître du moment 30.00 €
Pleine mer de Bretagne n°3 (6) 19.80 €	Belons, les 6 36.00 €
Spéciale n°3 Gillardeau (6) 28.80 €	Buisson de langoustines, juste nacrées 38 €
Spéciale Gillardeau Papillon (6) 24.00 €	Crevettes S (NOSSI-BE) 19.80 €
Claire n°2 (6) 22.80 €	Crevettes grises 9.80 €
Claire n°4 (6) 18.00 €	Bulots 11.70 €
	Oursins (l'unité) 7.40 €

Le plateau de l'Ecailler (pour 2 personnes) 130 €

2 pleine mer n°1 – 2 Pleine mer n°3 – 4 Spéciale Gillardeau n°3 –
4 Spéciale Gillardeau Papillon – 4 Fine de Claire barrau n°2 – 1 portion de bulots –
6 crevettes roses S (NOSSI-BE) – 1 portion de crevettes grises

Entrées

Homard mariné, jus de clémentine, feuille de riz 36 €

Caviar Impérial de Sologne (30 grs), pommes de terre vapeur,
crème fraîche 95 €

Saint-Jacques marinées, condiment de cresson d'Ile-de-France, quelques grains de caviar
26 €

Foie gras de canard au rhum arrangé, coing confit,
brioche parisienne 33 €

Cecina de bœuf, céleri et riz soufflé croustillant 24 €

Jambon Ibérico « Juan Pedro Domecq » 34 €

Légumes du moment crus et cuits, truffe noire, mousse de chou-fleur au chocolat blanc 28 €

Poissons

Quenelles de brochet aux écrevisses,
sauce Nantua 28 €

Filet de Saint-Pierre doré, jus d'ail noir, pomme de terre safranée 48 €

Saint-Jacques de nos côtes en croûte de bergamote, crème de butternut,
fricassée de salsifis 44 €

Dos de bar poêlé, sauce épicée au citron, fenouil juste rôti 50 €

Dos de cabillaud rôti, bouillon de champignon corsé, chou vert et châtaignes 36 €

Viandes

Filet de bœuf Hemingway au poivre noir,
flambé au Bourbon, pommes Pont-Neuf 48 €

Dos de sanglier de chasse façon Dolce Forte,
légumes et fruits de saison 42 €

Ris de veau doré, bouillon de gingembre,
purée de cerfeuil tubéreux, julienne de papaye crue 52 €

Filet d'agneau au beurre noisette, sauce galanga,
courge spaghetti et tapenade 46 €

Perdreau gris en chartreuse, foie gras,
chou vert comploté au lard * 47 €

* contient du porc

**

Fromages affinés 15.50 €

*

Cafés et mignardises 4.50 €

Carte élaborée et réalisée par notre Chef Johann Staskiewicz

Nos prix s'entendent toutes taxes incluses