

Les Huîtres et Fruits de mer

- Pleine mer de Bretagne n°3 (6) 19.20 €
Spéciale n°3 Gillardeau (6) 27.90 €
Spéciale Gillardeau Papillon (6) 23.40 €
Claire n°2 (6) 22.20 €
Claire n°4 (6) 17.40 €
L'huître du moment 29.10 €
Buisson de langoustines 38 €
Crevettes S (NOSSI-BE) 19.80 €
Crevettes grises 9.80 €
Bulots 11.70 €

Entrées

- Carpaccio de bar sauvage, jus de capucine 29 €
Caviar Impérial de Sologne (30 grs), pommes de terre vapeur,
crème fraîche 95 €
Fricassée de petits pois et girolles, mousse d'oignons et chorizo 24 €
Foie gras de canard au rhum arrangé, ananas épicé,
brioche parisienne 33 €
Bœuf Wagyu mariné au ponzu, wasabi frais,
pamplemousse chinois 30 €
Jambon Ibérico « Juan Pedro Domecq » 34 €
Légumes du moment crus et cuits, tomate Romesco, truffe d'été 26 €

Poissons

- Quenelles de brochet aux écrevisses,
sauce Nantua 28 €
Filet de Saint-Pierre laqué au Porto et poivre du Vietnam,
tomates anciennes crues et cuites 48 €
Dos de turbot cuit vapeur, sauce vierge aux câpres à queue,
girolles de saison 50 €
Lotte rôtie en aiguillettes, jus safrané
salade de légumes en fraîcheur 42 €
Dos de cabillaud rôti et magret de canard fumé, jus paprika, ragoût de
petits pois au citron confit 38 €

Viandes

- Filet de bœuf Hemingway au poivre noir,
flambé au Bourbon, pommes Pont-Neuf 48 €
Ris de veau doré, petits pois de saison au lard,
pousses d'épinards 52 €
Noisettes d'agneau d'Occitanie, jus de piquillos,
spaghetti et tomates anciennes 46 €
Demi pigeon « renard rouge » rôti au foin, jus de genièvre,
mousserons à la crème 38 €
Mignon de veau Orloff cuit en basse température,
crème au Beaufort,
purée de pomme Ratte à la noisette du Piémont 46 €

**

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

*Nos viandes sont certifiées d'origine européenne