

LES HUITRES ET LES FRUITS DE MER (Selon arrivage)

Fine de Claire Barrau n°2, les 6	22.80	Belons, les 6	36
Fine de Claire n°4, les 6	18	L'huître du moment, les 6	30
Pleine mer de Bretagne n°1, les 6	22.20	Buisson de langoustines <i>juste nacrées</i>	38
Pleine mer de Bretagne n°3, les 6	19.80	Crevettes grises	9.80
Spéciale Gillardeau n°3, les 6	28.80	Crevettes S (NOSSI-BÉ)	19.80
Spéciale Gillardeau Papillon, les 6	24	Bulots	11.70
		Oursin (l'unité)	7.40

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

4 langoustines *justes nacrées*

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-BÉ) - 1 portion de crevettes grises

ENTREES

Homard mariné à la noisette et topinambour comme un tartare,
mousse de homard au café 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, céleri confit, brioche parisienne 33

Oeuf Bio poché à la truffe, mouillettes au beurre de truffe, frisée fine 26

Jambon Iberico « Juan Pedro Domecq » 34

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

POISSONS (Selon arrivage)

Quenelles de brochet aux écrevisses, sauce Nantua 28

Filet de Saint-Pierre doré, nage de poissons émulsionnée à l'huile d'olive,
chou-fleur et pommes grenaille 48

Saint-Jacques de nos côtes cuites doucement à la truffe, sauce Albufera,
fricassée de salsifis 46

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, jus de viande,
pointes d'endives gratinées à la truffe 46

Suprême de volaille fermière contisé à la truffe, jus de volaille, purée de topinambour et
pétales de choux de Bruxelles 47

FROMAGES Affinés 15.50

DESSERTS

Les suggestions du Chef Pâtissier sur notre carte

Café & Mignardise 4.50

Menu proposé par le Chef, servi uniquement au déjeuner hors jours de fêtes
Trois Plats, Café mignardise 47

* Contient du porc

Truffe noire Tuber Melanosporum - Homard origine Canada

Carte des produits allergènes à votre disposition

Carte réalisée par notre Chef Johan Staskiewicz et sa brigade

Prix nets en euros, toutes taxes, et service inclus