

LES HUITRES ET LES FRUITS DE MER (Selon arrivage)

Fine de Claire Barrau n°2, les 6	22.80	Buisson de langoustines <i>juste nacrées</i>	38
Fine de Claire n°4, les 6	18	Crevettes grises	9.80
Pleine mer de Bretagne n°3, les 6	19.80	Crevettes S (NOSSI-BÉ)	19.80
Spéciale Gillardeau n°3, les 6	28.80	Bulots	11.70
Spéciale Gillardeau Papillon, les 6	24		

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

4 langoustines *justes nacrées*

3 Pleine mer n°3 - 5 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

Gravelax de lotte en fines tranches, tartare d'artichaut et herbes fraîches,
moutarde à l'estragon 24

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

Tartare de homard bleu, crème d'avocat grillé, condiment figue 38

Anguille fumée et foie gras de canard poêlé, bouillon dashi corsé,
bonite séchée et pomme Granny Smith 33

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

Jambon Iberico « Juan Pedro Domecq » 34

Légumes du moment crus et cuits, truffe d'été, sauce Romesco 26

POISSONS (Selon arrivage)

Quenelles de brochet aux écrevisses, sauce Nantua 28

Filet de Saint-Pierre doré, jus de fleur de sureau, carottes fane 48

Thon rouge de Méditerranée poêlé, croûte de persil, piperade 48

Dos de maigre sauvage, jus de coriandre, artichaut Barigoule * 38

Cabillaud rôti, sauce d'ail et jaune confit, fricassée de girolles 36

* Contient du porc

VIANDES

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

Suprême de volaille fermière poché, pêche rôtie et sucrine,
bouillon de betterave acidulé 42

Ris de veau doré au jus, fricassée de girolles 52

Filet d'agneau au beurre noisette, jus de veau et dattes,
duo d'aubergines et concassée de tomates 46

Paleron de veau confit au poivre, tétragone au beurre noisette 42

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

Truffe d'été : Tuber Aestivum
Homard d'origine européenne

Carte des produits allergènes à votre disposition

Carte réalisée par notre Chef Johann Staskiewicz et sa brigade

Prix nets en euros, toutes taxes et service inclus