

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

Gravelax de lotte en fines tranches, tartare d'artichaut et herbes fraîches,

moutarde à l'estragon 24

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

Asperges vertes, morilles glacées au jus et condiment ail des ours 28

Jambon Iberico « Juan Pedro Domecq » 34

Légumes du moment crus et cuits, carpaccio de truffe,

mousse de chou-fleur au chocolat blanc 26

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, jus au Savagnin, morilles et ail des ours 46

Dos de maigre sauvage poêlé sauce matelote, petits pois et fèves de saison 38

Cabillaud rôti, sauce Billy By, asperges vertes 36

VIANDES

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

Suprême de volaille rôti de chez Alice, jus d'écrevisse, morilles et pommes Grenaille 42

Ris de veau doré, crème de cresson, fricassée d'asperges blanches et poire 52

Filet d'agneau au beurre noisette, jus de viande,
pointes d'endives gratinées à la truffe 46

Paleron de veau confit au poivre, ail des ours et quinoa 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

Homard origine Canada

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