

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

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

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

Asperges sauvages et champignons de saison, jaune d'œuf confit,
crème d'oseille et jus de viande 26

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, 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, jus à la mélisse, mousserons Saint-Georges et nectarine 48

Filet de rouget, asperges sauvages, jus safrané 48

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 veau et dattes,
duo d'aubergines et concassée de tomates 46

Paleron de veau confit au poivre, asperges sauvages et jus de veau 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

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