

La Closerie des Lilas

PARIS

Les Huîtres et Fruits de mer

- Pleine mer de Bretagne n°1 (6) 21.60 €
- Pleine mer de Bretagne n°3 (6) 19.20 €
- Spéciale n°3 Gillardeau (6) 27.90 €
- Spéciale Gillardeau Papillon (6) 23.40 €
- Belon n°0 (6) 31.20 €
- Claire n°2 (6) 22.20 €
- Claire n°4 (6) 17.40 €
- L'huître du moment (6) 29.10 €
- Crevettes S (NOSSI-BE) 19.80 €
- Crevettes grises 9.80 €
- Bulots 11.70 €

Entrées

- Huîtres de pleine mer prises en gelée, mousse de chou-fleur, fleur de caviar 28 €
- Gravelax de homard en fines tranches, tartare de betterave, mousse d'épices 48 €
- Asperges vertes françaises, espuma de Comté et liqueur de cerise, poudre de pain grillé 29 €
- Foie gras de canard mi-cuit, compotée de poire à la rose brioche parisienne 31 €
- Légumes du moment cuits et crus, purée de chou-fleur au chocolat blanc, Carpaccio Di Tartuffo 26 €

Poissons

- Quenelles de brochet aux écrevisses, sauce Nantua 28 €
- Saint-Jacques de nos côtes, jus crémé au vin jaune, morilles et Ail des Ours 46 €
- Aïoli de Saint-pierre, petits légumes de saison glacés 48 €
- Filets de sole « petit bateau », sabayon au champagne, shiitakes et pommes Ratte 48 €
- Dos de cabillaud rôti, façon Suzette, endive braisée 38 €

Viandes

- Filet de bœuf Hemingway au poivre noir, flambé au Bourbon, pommes Pont-Neuf 48 €
- Agneau du pays d'Occitanie à la sarriette et moutarde de Meaux, feuilles d'endive à l'orange 46 €
- Côte de veau piquée au lard gras et basilic, jus de veau acidulé, risotto de pasta Semi Di Cicoria au chorizo 46 €
- Pigeon laqué au miel et poivre noir, ketchup de betterave, asperges vertes françaises 48 €
- Ris de veau doré au beurre noisette, façon grenobloise, carottes glacées au gingembre 55 €

**

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