

Les Huîtres et Fruits de mer

Pleine mer de Bretagne n°1 (6)	22.20 €	L'huître du moment	29.80 €
Pleine mer de Bretagne n°3 (6)	19.80 €	Belons, les 6	35.50 €
Spéciale n°3 Gillardeau (6)	28.80 €	Buisson de langoustines	38 €
Spéciale Gillardeau Papillon (6)	24.00 €	Crevettes S (NOSSI-BE)	19.80 €
Claire n°2 (6)	22.80 €	Crevettes grises	9.80 €
Claire n°4 (6)	18.00 €	Bulots	11.70 €

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

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-BE) – 1 portion de crevettes grises

Entrées

Carpaccio de bar sauvage, jus de capucine 29 €

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

Fricassée de petits pois et girolles, mousse d'oignons et chorizo 24 €

Foie gras de canard au rhum arrangé, ananas épicé,
brioche parisienne 33 €

Bœuf Wagyu mariné au ponzu, wasabi frais,
pamplemousse chinois 30 €

Jambon Ibérico « Juan Pedro Domecq » 34 €

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

Poissons

Quenelles de brochet aux écrevisses,
sauce Nantua 28 €

Filet de Saint-Pierre laqué au Porto et poivre du Vietnam,
tomates anciennes crues et cuites 48 €

Dos de turbot cuit vapeur, sauce vierge aux câpres à queue,
girolles de saison 50 €

Lotte rôtie en aiguillettes, jus safrané
salade de légumes en fraîcheur 42 €

Dos de cabillaud rôti et magret de canard fumé, jus paprika, ragoût de petits pois au citron
confit 38 €

Viandes

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

Ris de veau doré, petits pois de saison au lard,
pousses d'épinards 52 €

Noisettes d'agneau d'Occitanie, jus de piquillos,
spaghetti et tomates anciennes 46 €

Demi pigeon « renard rouge » rôti au foin, jus de genièvre,
poêlée de girolles de saison 38 €

Mignon de veau Orloff cuit en basse température,
crème au Beaufort,
purée de pomme Ratte à la noisette du Piémont 46 €

**

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