

LES HUITRES ET LES FRUITS DE MER (Selon arrivage)

Fine de Claire Barrau n°2, les 6	22.80	Belon, les 6	36.00
Fine de Claire n°4, les 6	18.00	L'huître du moment, les 6	30.00
Pleine mer de Bretagne n°1, les 6	22.20	Buisson de langoustines <i>juste nacrées</i>	38.00
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	24.00	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

Gravelax de thon rouge en fine tranche, tartare de concombre et câpres,
jus de piquillos 26

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

Cèpes en marmelade et jaune d'œuf confit, feuille de polenta 24

Anguille fumée et betterave cuite au sel,

quelques grains de caviar de Sologne et pomme de terre 28

Foie gras de canard au rhum arrangé, ananas et fenouil confits, brioche parisienne 33

Jambon Iberico « Juan Pedro Domecq » * 34

Légumes du moment crus et cuits, truffe de Bourgogne, 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

Saint-Jacques de nos côtes, nage réduite safranée, oignons doux des Cévennes 44

Dos de turbot, figues rôties, jus et concassée de cèpes 49

Cabillaud rôti, sauce curry-ananas, coco de Paimpol au jambon Serrano * 38

VIANDES

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

Canard sauvage rôti aux épices, escalopine de foie gras, purée de persil racine,
feuille de chou vert 42

Fricassée de ris de veau et langoustine, jus au gingembre, salsifis 55

Filet d'agneau doré au beurre noisette, jus de veau et dattes,
duo d'aubergine et tomates concassées 46

Dos de sanglier laqué au cassis et fruits secs, sauce poivrade, fricassée de cèpes * 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

* Contient du porc

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