

◆ CARTE DES COQUILLAGES ◆ SEA FOOD MENU

Servis de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bulots, 350 g - *Welks, 350 g* 13

Palourdes, les 6 - *Clams, 6 pieces* 11

Bouquet de crevettes roses, les 6 - *Prawns, 6 pieces* 18

Langoustines pochées, les 5 - *Poached langoustines, 5 pieces* 28

Homard du Maine entier en bellevue, sauce cocktail 51

Whole bellevue Maine lobster from France, homemade mayonnaise

Tourteau mayonnaise 25

Crab, homemade mayonnaise

◆ TOUR DE FRANCE DES HUITRES ◆

6 Utah Beach n° 3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie 21

6 Spéciales Gillardeau n° 3, Charente-Maritime 30

6 Fines de Claire n° 3, Marennes Oléron, Pattedoie père et fils 21

6 Plates de Belon n° 2, Prat-Ar-Coum, Yvon Madec 24

6 huîtres naturelles de la maison mer n°3 du Morbihan 24

6 Veules-les-Roses n° 3, Normandie 24

◆ LES PLATEAUX ◆

DÉGUSTATION D'HUÎTRES 26

2 Plates de Belon n°2, 2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 28

3 Fines de Claire, bulots, 3 crevettes, tarama

3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, crab tarama

PETIT BAIGNEUR 49

2 Utah Beach n° 3, 2 Fines de Claire n° 3, 2 Veules-les-Roses n° 3,
4 crevettes, bulots, 2 langoustines

2 Utah Beach N° 3, 2 Fines de Claire N° 3, 2 Veules les roses N° 3,

4 prawns, whelks, 2 langoustines

HOMARDIER 56

5 crevettes, 3 langoustines, bulots, demi-homard du Maine

5 prawns, 3 langoustines, whelks, half Maine lobster

GRAND BAIN 98

3 Utah Beach n° 3, 3 Fines de Claire n° 3, 2 Plates de Belon n° 2, 6 palourdes, tourteau
entier, 6 crevettes, 2 langoustines, bulots.

3 Utah Beach N° 3, 3 Fines de Claire N° 3, 2 Plates de Belon N° 2, 6 clams, whole

crab, 6 prawns, 2 langoustines, whelks.

PLEIN LARGE 159

4 Spéciales Gillardeau n° 3, 4 Fines de Claire n° 3, 4 Plates de Belon n° 2, 6 palourdes,
6 crevettes, 4 langoustines, bulots, homard du Maine entier

4 Spéciales Gillardeau N° 3, 4 Fines de Claire N° 3, 4 Plates de Belon N° 2, 6 clams, 6
prawns, 4 langoustines, whelks, whole Maine obster

◆ LES ENTREES ◆ STARTERS

Tarama d'oursin, pignons de pin, zestes de citron 18

Sea urchin tarama, pine nuts and lemon zest

Salade de betteraves jaunes rôties, pulpe de coings et fromage de brebis 18

Roasted yellow beetroots, quince puree and sheep cheese

Salade Joséphine, crudités, chou chinois, coriandre fraîche, vinaigrette citron 19

Vegetables salad, Chinese cabbage, fresh coriander, lemon dressing

Foie gras de canard mi-cuit, poire pochée et gingembre 24

Duck foie gras, sourdough bread toasts, poached pear and ginger chutney

avec son verre de Gewurztraminer Grand Cru A.Mann 43

served with a glass of Gewurztraminer Grand Cru A.Mann

Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé 18

Avocado, lemon dressing and puffed rice

Burrata des Pouilles, potiron aux noisettes, vinaigrette à la truffe 25

Burrata, pumpkin and hazelnuts, truffle dressing

Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée 26

Smoked salmon and light citrusy cream

Soupe de poissons, croûtons, rouille safranée et gruyère 24

Traditional fish soup, croutons, saffron "rouille" and Swiss cheese

Velouté de marrons et potimarron 16

Chestnut and butternut veloute

Salade Raspail, crudités, coriandre fraîche, sauce onctueuse et homard
du Maine, demi ou entier 39/62

Fresh salad, vegetables, fresh coriander, lemon dressing and half or full Maine
lobste

Palourdes cuisinées minute à la persillade 20

Clams "a la plancha" with parsley

Escargots de Bourgogne Label rouge, beurre persillé 18

6 Burgundy snails, parsley butter

3 huîtres fumées, crème épaisse au vinaigre de Kombu 19

3 smoked oysters, cream and Kombu vinegar

Tartare de bar , pressé de citron calamansi 29

Sea bass tartare, Calamansi citrus dressing

Caviar osciètre 30g, toasts et crème légère 108

Oscietra caviar 30g, toasts and light cream

◆ LES PLATS ◆ MAIN COURSES

Tataki de thon aux parfums d'Asie 32

Tuna tataki, spicy Asian flavours

Sole meunière, câpres et fines herbes 58

Meunière sole, capers and fresh herbs

Noix de Saint Jacques, sauce marinère onctueuse et pousses d'épinards 42

Scallops , creamy "marinière" sauce and spinach

Maigre bar aux coquillages et notes exotiques 38

Roasted meagre and clams, exotic dressing

Pavé de saumon grillé, haricots verts persillés 34

Grilled salmon, green beans and parsley

Homard du Maine entier rôti dans ses sucs, pommes frites 59

Roasted Maine Lobster ,cooking juice, French fries

Macaroni all'arrabiata 22

Macaroni all'arrabiata

Linguine alle Vongole 28

Linguine alle vongole, white wine and parsley clams

Linguine au homard du Maine demi ou entier 39/62

Linguine with half or whole Maine lobster

Couscous de légumes aux épices berbères 23

Vegetables couscous flavoured with berber spices

Steak tartare dans la bavette et ses condiments 24

Traditional beef tartare and condiments

Carpaccio de boeuf charolais, roquette, olives taggiashe et parmesan...31

Beef carpaccio, rucola, olives and parmesan cheese

Suprême de poulet fermier rôti aux noix, pleurotes et pommes purée 33

Roasted free range chicken, walnut, oyster mushrooms, mashed potatoes

Bavette de boeuf grillée, sauce Lutèce et pommes frites 36

Grilled flank steak, and french fries

Coeur d'entrecôte grillé au beurre maître d'hôtel et pommes sautées 48

Grilled ribeye and sautéed potatoes

Filet de boeuf sauce au poivre, pommes sautées 59

Beef filet, pepper sauce and sautéed potatoes

Lièvre à la royale, foie gras poêlé, mousseline de pommes de terre et céleri 58

"Royal hare", seared foie gras, mash potatoes and celery

Supplément garnitures 7

Side dishes