

Le Menu de Noël ou à la carte !

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 75

MENU ENFANT (-12 ANS) OFFERT POUR 2 MENUS ADULTES

Nos entrées

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY AUX FIGUES 28
Semi-cooked duck foie gras with figs chutney

SAUMON FUMÉ D'ECOSSE BIO, CRÈME ACIDULÉE 30
Organic Scottish smoked salmon, sour cream

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES & TRUFFE NOIRE 30
Scallop carpaccio with black truffle

TARTARE DE DORADE HUILE D'OLIVE DE SORRENTE & CITRON CAVIAR 28
Sea bream tartar with Sorrento olive oil, lemon & caviar

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 19
6 oysters Fines de Claire N°3

Nos Plats

FOIE GRAS POÊLÉ, POMME & RAISINS, SAUCE VERJUS 32
Pan-fried foie gras, apple & grapes, verjuice sauce

VOLAILLE JAUNE AUX MORILLES, POUSSÉS D'ÉPINARD 30
Yellow poultry with morel mushrooms & spinach shoots

BAR SAUVAGE RÔTI, CHAMPIGNONS DES BOIS 42
Roasted wild sea bass with wild mushrooms

SAINT-JACQUES DORÉES, BUTTERNUT & TROMPETTE 42
Roasted scallops, butternut & craterellus mushroom

FILET DE BŒUF ROSSINI, POMME PURÉE TRUFFÉE 48
Beef fillet Rossini, truffled mashed potatoes

Nos Fromages & Desserts

BRIE TRUFFÉ 18
Truffled brie cheese

MONT-BLANC 20
Mont-Blanc pastry

VACHERIN CONTEMPORAIN MANGUE & PASSION 20
Meringue cake with mango & passion fruit ice cream

SALADE DE FRUITS AGRUMES 20
Citrus fruits salad

PALET CHOCOLAT GRAND CRU AU PRALINÉ NOISETTE 22
Grand cru chocolate palet with hazelnut praline

Menu Enfant

BLANC DE VOLAILLE RÔTI OU SAUMON RÔTI + 1 GLACE + 1 BOISSON 25
Roasted chicken breast or roast salmon + 1 ice cream + 1 drink

La carte des fruits de Mer

Nos huîtres

6 FINES DE CLAIRE N°3,

CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE **19**
6 oysters from Charente Maritime, not very fatty

6 CREUSES DE BRETAGNE N°2

IODÉE **23**

6 iodized oysters from Brittany

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5

OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE **28**

6 Gillardeau special oysters n°5, Oléron, a taste of hazelnut

Nos fruits de mer

CREVETTES ROSES BIO (200G) **25**

Organic pink shrimps

LANGOUSTINES **28**

Scampi

BULOTS **14**

Welks

Nos plateaux Victor Hugo

PLATEAU DÉGUSTATION

3 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS **52**

3 Fines de Claire Seudre oysters N°3, 3 Creuses de Bretagne oysters N°2, Organic pink shrimps, whelks

PLATEAU VICTOR HUGO

6 CREVETTES ROSES BIO, 3 LANGOUSTINES, BULOTS, 3 FINES DE CLAIRE N°3 **62**

6 organic pink shrimps, 3 scampi, whelks, 3 fines de claire n°3 oysters

PLATEAU ESMERALDA

3 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, 3 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5,

CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, LANGOUSTINES **84**

3 Fines de Claire Seudre oysters N°3, 3 Creuses de Bretagne oysters N°2, 3 Spéciales Gillardeau oysters N°5, organic pink shrimps, whelks, scampi

DÉGUSTATION D'HUÎTRES (18)

6 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5, 6 CREUSES DE BRETAGNE N°2 **68**

6 Fines de Claire Seudre oysters N°3, 6 Spéciales Gillardeau oysters N°5, 6 Creuses de Bretagne oysters N°2