



N

O

Ë

L

## HUITRES & COQUILLAGES

- 6 Creuses de Bretagne N°3 26
- 6 Fines de Claire N°3 28
- 6 Spéciales Gillardeau N°3 45
- 6 Spéciales Gillardeau N°5 « papillon » 32
- 6 Belons N°0 52
- 6 Crevettes roses label rouge 22
  - Label Rouge Pink shrimps*
- 6 Langoustines vapeur 32
  - Steamed langoustines*
- 6 praires 28
  - Meadows*
- 6 Palourdes 25
  - Clams*
- Oursins (l'unité) 12
  - Sea urchins*

## LE GRAND PLATEAU 145

- 9 Creuses de Bretagne N°3
- 9 Oysters Creuses de Bretagne N°3
- 9 Fines de Claire N°3
- 9 Oysters Fines de Claire N°3
- 6 Crevettes roses Label Rouge
  - 6 Pink shrimps*
- 6 Langoustines, 1 Tourteau
  - 6 Langoustines & 1 crab*
- 6 Palourdes, Crevettes grises & Bulots
  - Clams, grey shrimps & whelks*

## ENTRÉES

Pizzetta à la truffe faite maison 29

*Home-made truffle pizetta*

6 Escargots de Bourgogne 35

*6 Burgundy snails*

Saumon Fumé Bio de la Maison du Moulin du Couvent 36

*Moulin du Couvent organic smoked salmon*

Carpaccio de Saint-Jacques & truffe 32

*Carpaccio of scallops & truffle*

Foie Gras de canard maison, Chutney de figues 35

*Duck foie gras, figs Chutney*

Caviar Français d'Aquitaine 30gr "tout simplement" 120

*Simply French Caviar 30gr from Aquitaine*

Burrata, roquette & truffe noire 38

*Pugliese burrata with rocket & truffle*

Haricots verts frais, copeaux de foie gras 29

*Fresh green beans, foie gras slices*

Velouté de Châtaignes, mousse de cèpes 28

*Chestnut velouté, mushroom mousse*

Bar sauvage en tartare & caviar 38

*Wild sea bass tartar & caviar*

## PLATS

Suprême de volaille jaune, sauce aux morilles 42

*Yellow poultry supreme, morel sauce*

Château Filet version Rossini 54

*Chateau fillet Rossini style*

Le Tigre, simplement mariné & émincé 45

*Le Tigre, marinated & sliced beef*

Côte de veau 350gr crème de cèpes 49

*Veal chop 350gr with ceps cream*

Belle sole meunière 80

*Fine sole meunière*

Cabillaud au lait de coco citronnelle 42

*Cod with lemongrass coconut milk*

Gambas sautées, basilic thaï 38

*Prawns sautéed with Thai basil*

Noix de Saint-Jacques à la provençale 42

*Provençal scallops*

Risotto à la truffe noire 54

*Black truffle risotto*

Phad Thaï aux gambas 38

*Phad Thai with shrimps*

Dos de bar sauvage, beurre citronné 49

*Lemon butter wild sea bass filet*

## FROMAGE

Petit Camembert à la crème d'Isigny-Sainte-Mère, 14  
pain grillé

*Little Camembert with Isigny-Sainte-Mère cream & toasted  
bread*

## ACCOMPAGNEMENTS 7

Gratin Dauphinois maison / Riz parfumé  
*Home-made gratin Dauphinois / Flavoured rice*

Pomme purée / Pommes allumettes  
*Mashed potatoes / French fries*

Salade de sucrine / Haricots verts  
*Sucrines salad / Green Beans*

## DESSERTS

Salade de fruits exotiques 16  
*Exotic fruit salad*

Crème brûlée vanille 15  
*Vanilla crème brûlée*

Citron givré de "Chez Fruttini" 16  
*Fruttini frozen lemon*

Moelleux tout chocolat 16  
*Chocolate lava cake*

Pavlova façon Mont-Blanc 18  
*Mont Blanc-style Pavlova*

Baba bouchon, rhum à discrétion, crème légère 17  
*Baba bouchon, rum to taste, light cream*

The Profiterole 17  
*The Profiterole*

*Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.  
Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks.*