

# La carte de la Saint-Sylvestre

## BISTROT DE MARIUS

### ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, mangue, yuzu 32

*Scallop carpaccio with mango, yuzu*

Velouté de châtaignes, mousse de cèpes 28

*Chestnut and porcini mousse soup*

Foie Gras maison mi-cuit, chutney de figes 35

*Home-made semi-cooked foie gras with fig chutney*

Assiette d'huîtres (4 Fines de Claire Marennes Oléron n°3, 5 Creuses de Bretagne n°3) 39

*Plate of oysters (4 Fines de Claire Marennes Oléron n°3, 5 creuses de Bretagne n°3)*

Saumon Fumé Bio, pain grillé 32

*Organic smoked salmon, toasted bread*

6 Escargots de Bourgogne 30

*6 Burgundy snails*

### PLATS

Rigatoni au homard, bisque légère 56

*Rigatoni with Lobster, light bisque*

Suprême de volaille jaune, sauce aux morilles & gratin dauphinois 44

*Yellow poultry supreme, morel sauce & gratin Dauphinois*

Saint-Jacques rôties, sauce Champagne, mousseline de céleri 45

*Roasted scallops, Champagne sauce, celery mousseline*

Filet de boeuf, sauce au poivre & gratin dauphinois 52

*Beef tenderloin, pepper sauce & gratin Dauphinois*

Risotto aux champignons des bois, parfumé à la truffe 56

*Truffled Risotto with wild mushrooms, flavored truffle*

Dos de Cabillaud rôti, sauce aux cèpes, pomme purée 48

*Roasted cod fillet with porcini sauce, mashed potatoes*

### FROMAGE & DESSERTS

Brie à la truffe noire 20

*Black truffle brie*

Mont-Blanc fait maison 18

*Home-made Mont-Blanc*

Vacherin mangue, passion 22

*Meringue cake with mango & passion fruit ice cream*

Palet chocolat grand cru, praliné noisette 22

*Grand cru chocolate palet with hazelnut praline*

Baba au rhum, crème légère 17

*Rum Baba with light cream*

*Prix nets en euros, Service compris. La maison n'accepte pas les chèques.*

## LES HUITRES PAR 6 & COQUILLAGES

### OYSTERS PER 6 & SHELLFISH

Fines de Claire n°3	26
Creuses de Bretagne n°3	22
Spéciales Gillardeau n°5 “Papillon“	28
Spéciales Gillardeau n°2	49
Bulots <small>Whelks</small>	14
6 Praires <small>Meadows</small>	22
6 Palourdes <small>Clams</small>	20
Crevettes Grises <small>Grey Shrimps</small>	10
6 Crevettes roses Label Rouge <small>6 Pink Shrimps</small>	18
6 Langoustines vapeur <small>6 Scampi</small>	25

### LE PLATEAU DU BISTROT 62

6 Fines de Claire n°3 6 Oysters Fines de Claire n°3	3 Crevettes roses Label Rouge 3 Pink Shrimps Label Rouge
3 Creuses de Bretagne n°3 3 Oysters Creuses de Bretagne n°3	3 Palourdes, 2 Langoustines vapeur 3 Clams, 2 Scampi
Bulots Whelks	Crevettes Grises Grey Shrimps

### LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER 129

6 Fines de Claire n°3 6 Oysters Fines de Claire n°3	4 Crevettes roses Label Rouge 4 Pink Shrimps Label Rouge
6 Creuses de Bretagne n°3 6 Oysters Creuses de Bretagne n°3	4 Palourdes, 4 Langoustines vapeur 4 Clams, 4 Scampi
Bulots Whelks	Crevettes Grises Grey Shrimps
2 Praires 2 Prawns	1 Tourteau 1 Crab