

La carte de la Saint-Sylvestre

MARIUS ET JANETTE

HUÎTRES & COQUILLAGES

Fines de Claire N°3 *Marennes d'Oléron (les six)* **35**

Oysters Fines de Claire n°3 Marennes d'Oléron (6pcs.)

Fines de Claire N°2 *Marennes d'Oléron (les six)* **38**

Oysters Fines de Claire n°2 Marennes d'Oléron (6pcs.)

Spéciales d'Utah Beach N°4 *(les six)* **42**

Oysters Specials from Utah Beach n°4 (6pcs.)

Spéciales N°2 *Marennes d'Oléron (les six)* **48**

Oysters Specials n°2 Marennes d'Oléron (6pcs.)

Belons N°0 *Riec-sur-Belon (les six)* **55**

Oysters Belons n°0 from Riec-sur-Belon (6pcx.)

Praires *Bretagne (les six)* **44**

Meadows from Bretagne

Langoustines vivantes de l'île de Skye **48**

Live langoustines from the Isle of Skye

Oursin (selon arrivage)

Sea urchin (according to availability)

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.

La carte de la Saint-Sylvestre

MARIUS ET JANETTE

ENTRÉES

Huîtres chaudes au champagne **48**

Hot oysters with champagne

Carpaccio de bar, huile d'olive vierge & truffe fraîche **49**

Sea bass carpaccio, virgin olive oil & fresh truffle

Consommé de boeuf, ravioles de foie gras à la truffe noire **51**

Beef consommé, foie gras ravioli with black truffle

Saint-Jacques crues à l'huile d'olive, salade de mâche truffée **55**

Raw scallops in olive oil, truffled lamb's lettuce salad

Vinaigrette de homard Breton, premières asperges d'hiver **61**

Breton lobster vinaigrette, first winter asparagus

Pommes de terre tièdes, caviar & ciboulette **62**

Warm potatoes, caviar & chives

PLATS

Coquilles Saint-Jacques poêlées au jus de truffe **78**

Pan-fried scallops with truffle jus

Tagliolini au caviar **82**

Tagliolini with caviar

Sole de petit bateau poêlée au beurre demi-sel **85**

Pan-fried sole with semi-salted butter

Filet de bar & légumes d'hiver cuisinés en cocotte à l'huile d'olive vierge **86**

Sea bass filet & winter vegetables cooked in a casserole with virgin olive oil

Loup grillé à l'écaille ou en croûte de de sel à partager **90/pers.**

Grilled bass with scales or in a salt crust to share

Homard Breton à l'armoricaine **96**

Breton lobster à l'armoricaine

Filet de boeuf Rossini **90**

Beef tenderloin Rossini

DESSERTS

Soufflé chaud au Grand Marnier **27**

Hot Grand Marnier soufflé

100% tout Chocolat **32**

100% all Chocolate

Mont-Blanc, châtaignes & myrtilles **26**

Mont-Blanc, chestnuts & blueberries

Vacherin aux fruits rouges **28**

Meringue cake with red fruit ice cream

Tarte citron revisitée **24**

Revisited Lemon tart