

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

Le Menu de la Saint-Sylvestre !

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 130

Soirée festive : pianiste chanteur
Venez fêter la nouvelle année avec nous !

Nos entrées

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

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

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

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

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, CAILLÉ DE CHÈVRE & TRUFFE
Chestnut cream soup, goat's curd & truffle

Nos Plats

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

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

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

SAINT-JACQUES DORÉES, BUTTERNUT & TROMPETTE
Roasted scallops, butternut & trumpet

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

Nos Fromages & Desserts

BRIE TRUFFÉ
Truffled brie cheese

MONT-BLANC
Mont-Blanc pastry

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

CLÉMENTINE GRATINÉE AU SABAYON DE CHAMPAGNE
Clementine gratined with sabayon of champagne

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