

HUITRES OYSTERS

Accompagné de beurre de chez Bordier

Fines de Claire N°3

Les 3	Les 6	Les 9
10€	20€	30€

Spéciales de Normandie « Utah Beach »

Les 3	Les 6	Les 9
-------	-------	-------

	<u>N°2</u>	
15€	30€	45€

	<u>N°5</u>	
9€	18€	27€

	<u>N°3</u>	
13€	26€	39€

Spéciales de Marennes d'Oléron « Gillardeau » N°3

Les 3	Les 6	Les 9
15€	30€	45€

Creuses N°3 (Bretagne ou Normandie selon l'arrivée)

Les 3	Les 6	Les 9
9.5€	19€	28.5€

Huîtres Plates « Belons » N°3

Les 3	Les 6	Les 9
12€	24€	36€

COQUILLAGES & CRUSTACES

SEAFOOD & SHELLFISH

Moules d'Espagne Spain Mussels les six – 9€

Palourdes Clams les six- 12€

Bulots Sea snails 12€

Bigorneaux Whelks 10€

Crevettes grises Gray shrimps 13€

Crevettes roses de Madagascar 19€

Tourteau Crab (600/800g) 30€

Demi-tourteau ½ Crab 16€

Oursin vert Green sea urchin 8€/pièce

Langoustine fraîche 8€/pièce

Homard Canadien Lobster La pièce each 54€

Demi-homard Canadien ½ Lobster 28€

LES PLATEAUX THE SEAFOOD PLATTERS

LAZARE 48€

3 creuses N°3, 3 « Utah Beach » N°5, 3 fines de Claire N°3, 3 crevettes roses de Madagascar,
2 moules d'Espagne, 2 palourdes, bulots, bigorneaux, crevettes grises
*3 N°3 oysters, 3 N°5 « Utah Beach », 3 N°3 oysters Claires, 3 Madagascar shrimps,
2 Spain mussels, 2 clams, sea snails, whelks and gray shrimps*

DIAMANT ROSE 80€

Demi-homard Canadien, 6 crevettes roses de Madagascar, 1 tourteau, 2 langoustines et crevettes grises
Canadian half lobster, 6 Madagascar shrimps, 1 crab, 2 langoustines and gray shrimps

LE GARNIER 125€

« Pour 2 personnes » « For 2 peoples »

1 tourteau, 4 crevettes roses de Madagascar, 2 langoustines, 12 creuses N°3, 4 plates de Belons N°3,
4 fines de claires N°3, 4 « Utah Beach » N°5, crevettes grises, bulots, bigorneaux, 4 palourdes et 4 moules
d'Espagne

*1 crab, 4 wild Madagascar shrimps, 2 langoustines, 12 N°3 oysters, 4 N°3 Belons oysters,
4 N°3 oysters Claires, 4 Papillons oysters, gray shrimps, sea snails, whelks, 4 clams and 4 Spain mussels*

ENTREES
ENTREES

Tarama blanc d'Islande de chez Pétroussian, émulsion à l'huile d'olive et jus de citron 16€

White Tarama from Petrossian house, olive oil emulsion and lemon juice

Assiette de saumon fumé, pain suédois et crème épaisse 28€

Smoked salmon, Swedish bread and thick cream

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de saison 30€

Home-made half-cooked foie gras, seasonal chutney

Cuisses de grenouille meunières façon Escoffier, beurre noisette, persil frit 23€

Escoffier's frogs' legs « à la meunière », brown butter and fried parsley

6 escargots tradition 14€ ou 12 escargots tradition 28€

6 or 12 snails' tradition

Ravioles de tourteau, crème de bisque 28€

Crab ravioli, bisque cream

POISSONS
FISHES

Sole à la meunière ou à la plancha, poids selon arrivage, purée montée au beurre, 100€/kg

Sole meunière or plancha, weight according to arrival, mash potatoes made with butter

Pavé de cabillaud rôti, poêlée de champignons et son émulsion 34€

Roasted cod steak, pan-fried mushrooms and its emulsion

Noix de Saint-Jacques snackées, épinards sautés à cru, beurre d'ail 49€

Snacked scallops, raw sauteed spinach, garlic butter

**Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise au yuzu, purée montée au beurre
parfumée à la truffe 46€**

Roasted turbot slices, yuzu hollandaise sauce, mash potatoes made with butter truffle flavoured

Service à 12% compris - Carte bancaire à partir de 10€ - Les chèques ne sont pas acceptés

Service 12% included – Credit card from 10€ - Checks are not accepted

VIANDES
MEATS

Suprême de volaille « Label Rouge », gratin Dauphinois, jus de volaille aux girolles 39€
Chicken suprême « Label Rouge », gratin dauphinois,
chicken jus with chanterelles

Filet de bœuf rôti, pommes Darphin et sauce poivre 45€
Roasted beef filet, Darphin potatoes and pepper sauce

Ris de veau poêlés aux morilles, purée de pommes de terre montée au beurre 45€
Pan-fried sweetbreads with morels, mashed potatoes made with butter

DESSERTS
DESSERTS

Assiette de fromages, 3 morceaux du moment, salade 12€
Cheese platter, 3 pieces of the day, salad

Rocher praliné, mousse noisette et son croustillant 14€
Rocher praline, hazelnut mousse and its crispy

Macaron pistache, coulis à la rose 14€
Pistachio macaroon, rose coulis

Gros chou craquelin, croustillant et crémeux vanille/pécan, ganache et praliné pécan 14€
Large cracker puff pastry, crispy and creamy vanilla/pecan, ganache and pecan praline

Millefeuille maison, crème pâtissière allégée à la chantilly vanillée 14€
Homemade millefeuille, lightened pastry cream with vanilla sweet chantilly cream

Boule de Noël chocolatée surprise 16€
Surprise chocolate Christmas bauble

Glace et sorbet de la maison Raimo, la boule 6€
Vanille, café, chocolat, caramel, fraise, framboise, citron et poire
Ice cream and sorbet from the house Raimo, la boule
Vanilla, coffee, chocolate, caramel, strawberry, raspberry, lemon and pear

Supplement chantilly 2€

Service à 12% compris - Carte bancaire à partir de 10€ - Les chèques ne sont pas acceptés
Service 12% included – Credit card from 10€ - Checks are not accepted