

La carte de la Saint-Sylvestre

MARIUS ET JANETTE

HUÎTRES & COQUILLAGES

Huîtres Fines de Claire N°3 *Mareennes d'Oléron (les six)* 38

Huîtres Spéciales "Perle Noire" N°3 *(les six)* 38

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

Huîtres Plates N°0 *Bretagne (les six)* 42

Huîtres Plates N°00 *Bretagne (les six)* 48

Praires *Bretagne (les six)* 44

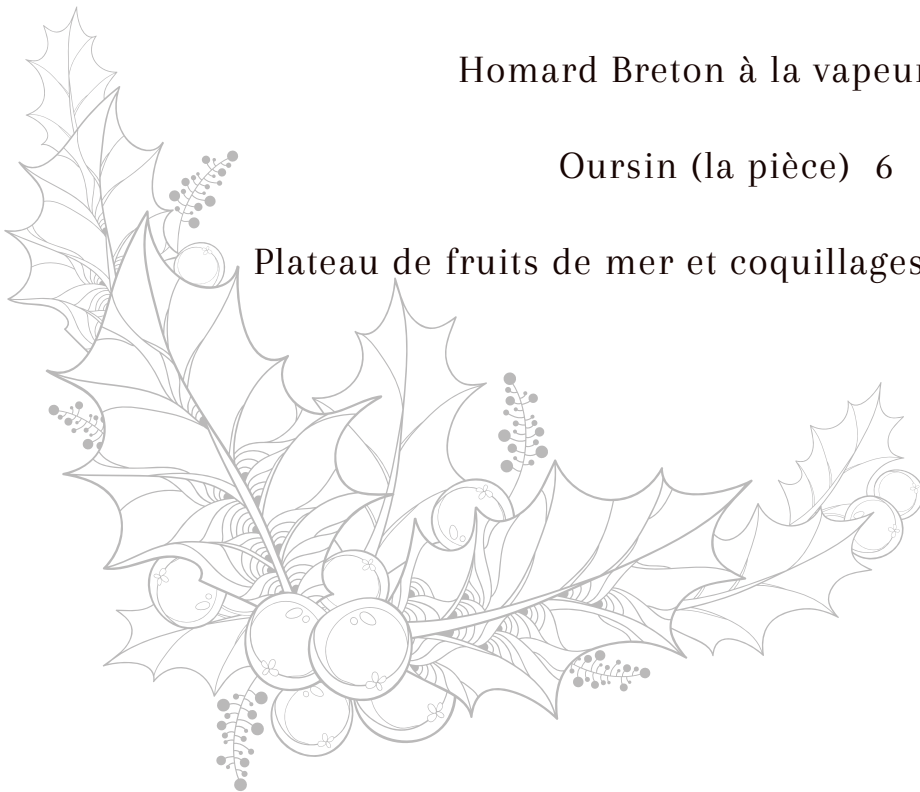
Bouquet XXL *(la portion)* 48

Langoustines vivantes de l'île de Skye à la vapeur 48

Homard Breton à la vapeur 96

Oursin (la pièce) 6

Plateau de fruits de mer et coquillages à partager 210



La carte de la Saint-Sylvestre

MARIUS ET JANETTE

ENTRÉES

- Huîtres chaudes au champagne 53
- Carpaccio de bar, huile d'olive vierge et truffe fraîche 54
- Consommé de boeuf, ravioles de foie gras aux truffes noires 56
- Saint-Jacques crues à l'huile d'olive, salade de mâche truffée 61
- Ravioles de homard Breton, sauce armoricaine 67

PLATS

- Coquille Saint-Jacques poêlées au jus de truffe 86
- Tagliolini au caviar 90
- Sole de petit bateau poêlée au beurre demi-sel 94
- Filet de bar, artichauts poivrade et truffes fraîches cuisinés en cocotte 95
- Loup grillé à l'écaille ou en croûte de de sel 99
- Homard Breton à la nage, légumes d'hiver 106
- Filet de boeuf Rossini 99

DESSERTS

- Soufflé chaud au Grand Marnier 30
- 100% tout Chocolat 36
- Mont-Blanc, châtaignes et myrtilles 29
- Vacherin aux fruits rouges 31
- Tarte citron revisitée 27

