

MARIUS ET JANETTE

235€

Coupe de Champagne Louis Roederer Brut Collection 244

Entrées

Fruits de Mer

*2 huîtres Spéciales n°2, 2 huîtres plates n°00, 2 huîtres Fines de Claire n°3,
praires, bouquet et langoustines vapeur*

Seafood

Jambon Guijuelo

Guijuelo ham

Ravioles de Langoustines au persil plat

Langoustine ravioli with parsley

Artichauts foie gras et truffes fraîches

Artichokes with foie gras and fresh truffles

Carpaccio de Bar, Huile d'olive vierge, Truffe noire

Carpaccio of sea bass, virgin olive oil, black truffle

Pommes de terres tièdes caviar et crème ciboulette

Warm caviar potatoes with chive cream

Plats

Saint-Jacques au jus de truffes, ravioles d'Hélianthis

Snacked scallops with truffle juice, Helianthus ravioli

Sole de petit bateau poêlée au beurre demi-sel

Small boat sole fried in semi-salted butter

Loup grillé à l'écaille ou en croûte de sel à partager

Grilled bass with scales or salt crust to share

Suprême de poulette de Bresse aux Morilles

Supreme of Bresse chicken with morels

Linguine au homard Breton

Linguine with lobster from Bretagne

Desserts

Soufflé aux Framboises, Sorbet au Champagne

Raspberry Soufflé, Champagne Sorbet

Pomme d'amour

Candy apple

Pavlova aux fruits exotiques

Exotic fruit pavlova

100% Chocolat

100% Chocolate

Glaces et Sorbets Maison

Home-made ice creams and sorbets

Vacherin aux fruits rouges

Red fruit vacherin



MARIUS ET JANETTE

4 avenue George V, Paris 8

 @marius_et_janette