

La carte de la Saint-Sylvestre

MARIUS ET JANETTE

HUÎTRES & COQUILLAGES

Fines de Claire N°3 Marennes d'Oléron (les six) **39**

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

Spéciales d'Utah Beach N°4 (les six) **46**

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

Spéciales N°2 Marennes d'Oléron (les six) **53**

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

Huîtres plates de la Baie de Quiberon (les six) **61**

Flat oysters from Quiberon Bay (6pcs.)

Praires Bretagne (les six) **48**

Meadows from Bretagne

Homard Breton 500g **99**

Lobster from Bretagne

Bouquet Breton **68**

Shrimp bouquet from Bretagne

Langoustines vivantes de l'île de Skye **53**

Live langoustines from the Isle of Skye

Oursin de Galice (la pièce) **11**

Sea urchin from Galice

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 **52**

Hot oysters with champagne

Carpaccio de bar, huile d'olive vierge & truffe fraîche **53**

Sea bass carpaccio, virgin olive oil & fresh truffle

Consommé de boeuf, ravioles de foie gras à la truffe noire **56**

Beef consommé, foie gras ravioli with black truffle

Salade de homard Breton **67**

Breton lobster salad

Pommes de terre tièdes, caviar & ciboulette **68**

Warm potatoes, caviar & chives

Ravioles de langoustines, poireau et jus de truffe **62**

Langoustines ravioli, leaks & truffle juice

PLATS

Coquilles Saint-Jacques poêlées au jus de truffe **85**

Pan-fried scallops with truffle jus

Sole de petit bateau poêlée au beurre demi-sel **98**

Pan-fried sole with semi-salted butter

Filet de bar & légumes d'hiver cuisinés en cocotte à l'huile d'olive vierge **96**

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

Loup grillé à l'écaille ou en croûte de sel **99 /pers.**

Grilled bass with scales or in a salt crust /pers.

Homard Breton au court-bouillon, beurre au thym **105**

Breton lobster in short broth, butter with thym

Filet de boeuf Rossini **99**

Beef tenderloin Rossini

DESSERTS

Soufflé chaud à la framboise, sorbet au champagne rosé **29**

Hot raspberries souffle, rose champagne sorbet

100% tout Chocolat **35**

100% all Chocolate

Mont-Blanc, châtaignes & myrtilles **28**

Mont-Blanc, chestnuts & blueberries

Vacherin aux fruits rouges **30**

Meringue cake with red fruit ice cream

Omelette Norvégienne à la vanille et au Grand Marnier **26**

Norwegian omelette vanilla & Grand Marnier