

La carte de la Saint-Sylvestre

MARIUS ET JANETTE

HUÎTRES & COQUILLAGES

Fines de Claire N°3 Marennes d'Oléron (les six) **35**

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

Spéciales d'Utah Beach N°4 (les six) **42**

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

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

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

Huîtres plates de la Baie de Quiberon (les six) **55**

Flat oysters from Quiberon Bay (6pcs.)

Praires de Bretagne (les six) **44**

Britanny meadows

Homard Breton 500g **96**

Britanny lobster

Bouquet Breton **62**

Britanny shrimp bouquet

Langoustines vivantes de l'île de Skye **48**

Live langoustines from the Isle of Skye

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 **48**

Hot oysters with champagne

Carpaccio de bar, huile d'olive vierge & truffe fraîche **49**

Sea bass carpaccio, virgin olive oil & fresh truffle

Consommé de boeuf, ravioles de foie gras à la truffe noire **51**

Beef consommé, foie gras ravioli with black truffle

Salade de homard Breton **61**

Britanny lobster salad

Pommes de terre tièdes, caviar & ciboulette **62**

Warm potatoes, caviar & chives

Ravioles de langoustine au jus de truffe **56**

Langoustines ravioli, truffle juice

PLATS

Coquilles Saint-Jacques poêlées au jus de truffe **78**

Pan-fried scallops with truffle jus

Sole de petit bateau poêlée au beurre demi-sel **92**

Seared sole with salted butter

Filet de bar & légumes d'hiver cuisinés en cocotte à l'huile d'olive vierge **86**

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

Loup grillé à l'écaille ou en croûte de sel **92 /pers.**

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

Homard Breton au court-bouillon **96**

Britanny lobster in short broth

Filet de bœuf Rossini **90**

Beef tenderloin Rossini

DESSERTS

Soufflé chaud à la framboise, sorbet framboise et champagne rosé **27**

Hot raspberries soufflé, raspberries and rosé champagne sorbet

100% tout Chocolat **32**

100% Chocolate

Mont-Blanc, châtaignes & myrtilles **26**

Mont-Blanc, chestnuts & blueberries

Bûche chocolatée aux framboises et à la vanille **28**

Chocolate yule log with raspberries and vanilla

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

Norwegian omelette vanilla & Grand Marnier