

# 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 de Bretagne (les six) **48**

*Britanny meadows*

Homard Breton 500g **99**

*Britanny lobster*

Bouquet Breton **68**

*Britanny shrimp bouquet*

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, raviolis de foie gras à la truffe noire **56**

*Beef consommé, foie gras ravioli with black truffle*

Salade de homard Breton **67**

*Britanny lobster salad*

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

*Warm potatoes, caviar & chives*

Raviolis 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**

*Seared sole with 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**

*Britanny 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 soufflé, rosé champagne sorbet*

100% tout Chocolat **35**

*100% Chocolate*

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

*Mont-Blanc, chestnuts & blueberries*

Vacherin aux fruits rouges **30**

*Meringue ice cream cake with red fruit*

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

*Norwegian omelette vanilla & Grand Marnier*

# 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.)*

Fines de Claire N°2 Marennes d'Oléron (les six) **38**

*Oysters Fines de Claire n°2 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.)*

Belons N°0 Riec-sur-Belon (les six) **55**

*Oysters Belons n°0 from Riec-sur-Belon (6pcx.)*

Praires Bretagne (les six) **44**

*Meadows from Bretagne*

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

*Live langoustines from the Isle of Skye*

Oursin (selon arrivage)

*Sea urchin (according to availability)*

*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**

*Breton lobster vinaigrette, first winter asparagus*

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

*Warm potatoes, caviar & chives*

### PLATS

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

*Pan-fried scallops with truffle jus*

Tagliolini au caviar **82**

*Tagliolini with caviar*

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 **86**

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

Loup grillé à l'écaille ou en croûte de de sel **90 /pers.**

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

Homard Breton à l'armoricaine **96**

*Breton lobster à l'armoricaine*

Filet de boeuf Rossini **90**

*Beef tenderloin Rossini*

### DESSERTS

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

*Hot raspberries souffle, rose champagne sorbet*

100% tout Chocolat **32**

*100% all Chocolate*

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

*Mont-Blanc, chestnuts & blueberries*

Vacherin aux fruits rouges **28**

*Meringue cake with red fruit ice cream*

Omelette Norvégienne à la vanille et au Grand Marnier **24**

*Norwegian omelette vanilla & Grand Marnier*