La carte de Noël

MARIUS ET JANETTE

HUÎTRES & COQUILLAGES

Fines de Claire N°3 *Marennes d'Oléron (les six)* **35**
Fines de Claire oysters n°3 Marennes d'Oléron (6pcs.)

Huîtres "Cocktail" Amélie N°5 *Bourcefranc-Le-Chapus (les six)* **42**
Amelie "Cocktails" Oysters N°5

Spéciales N°2 *Marennes d'Oléron (les six)* **48**
Specials oysters n°2 Marennes d'Oléron (6pcs.)

Huîtres plates de la Baie de Quiberon *(les six)* **55**
Flat oysters from Quiberon Bay (6pcs.)

Grosses praires *(les six)* **44**
Venus clams (6pcs)

Bouquet breton *(la portion)* **62**
Brittany Pink prawns (portion)

Oursin **8** *la pièce (selon arrivage)*
Sea urchin (1pc)

Langoustines vivantes de l'île de Skye **54**
Langoustines from the Isle of Skye

Homard breton *500g* **96**
Brittany lobster

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.

4 avenue George V Paris 8 | 01 47 23 41 88 | @marius_et_janette

La carte de Noël

MARIUS ET JANETTE

ENTRÉES

Huîtres chaudes au caviar **52**
Hot oysters with caviar

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

King crab tiède, beurre blanc au champagne et au citron vert **72**
Lukewarm king-crab, champagne beurre blanc with lime

Pommes de terre tièdes, caviar & ciboulette **82**
Warm potatoes, caviar & chives

Ravioles de langoustine au jus de truffe **58**
Langoustine ravioli with 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 **98**
Seared sole with salted butter

Filet de bar & légumes d'hiver cuisinés en cocotte à l'huile d'olive vierge **86**
Sea bass fillet & winter vegetables cooked in a casserole with virgin olive oil

Loup grillé à l'écaille ou en croûte de sel **96 /pers.**
Grilled sea bass with crispy scales or baked in a salt crust /pers.

Homard Breton au court-bouillon **96**
Brittany lobster poached in court-bouillon

Filet de bœuf Rossini **90**
Beef tenderloin Rossini

DESSERTS

Soufflé chaud à la framboise, sorbet framboise et champagne rosé **28**
Warm raspberry soufflé, raspberry & rosé Champagne sorbet

100% tout Chocolat **32**
100% Chocolate

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

Bûche chocolatée aux framboises et à la vanille **29**
Chocolate Yule log with raspberries & vanilla

Vacherin aux fruits exotiques **28**
Exotic fruit vacherin