

Nos entrées

Le saumon fumé par nos soins – Mesclun - Fenouil – Pamplemousse Vinaigrette orange vanille Homemade smoked salmon – Mesclun – Fennel – Grapefruit – Vinaigrette with orange and vanilla		14.00 €
Les huîtres spéciales de Claires N° 2 « Gillardeau » Vendues à l'unité – 3 pièces minimum Oysters special from claires N ° 2 "Gillardeau" Sold singly - Minimum 3 pieces	La pièce	4.00 €
Les huîtres spéciales de Claires N° 4 « Gillardeau » Oysters special from claires N ° 4 « Gillardeau »	Les 6 Les 12	16.00 € 32.00 €
Terrine de foie gras de canard au Cognac – Petite compotée d'oignon rouge Crumble cacahuètes Terrine of duck foie gras with Cognac – Small red onion compote – Peanuts crumble		24.00€
La salade de homard à la française – Mayonnaise au corail French lobster salad – Mayonnaise with coral		39.00€
La salade de homard à la française (demi homard) – Mayonnaise au corail French lobster salad (half lobster) – Mayonnaise with coral		23.00€

Nos poissons

La sole de Bretagne poêlée meunière (+300 Gr) – Garniture de saison Sole from Brittany sautéed in browned butter lemon sauce and parsley (+300 Gr) – Seasonal side dish		27.00 €
Noix de Saint Jacques rôties au beurre - Citron confit – Pousses d'épinards Roasted scallops with butter – Crystallized citrus – Spinach sprouts		26.00 €
Le homard servi entier et décortiqué poêlé meunière au curry et légumes de saison Whole and shelled lobster sauteed in browned better lemon sauce and parsley with curry and seasonal vegetables		39.00€

Nos viandes

Les fins ris de chevreau poêlés minute aux champignons forestiers - Sauce crémée aux morilles Young goat sweetbreads lightly fried with forest mushrooms - Cream sauce with morels	26.00 €
Le filet de canette rôti au thym et foie gras poêlé - Petits légumes de saison Jus de carotte et Porto à l'orange Fried fillet of young female duck with thyme and fried foie gras - Seasonal vegetables	24.00 €
Tarte fine – Foie gras poêlé aux pommes – Tomates confites – Jus de cuisson comme un caramel Pie – Fried foie gras with apples – Crystallized tomatoes – Cooking juices like toffy	27.00 €
Le tournedos de filet de bœuf français – Poêlée de champignons ail et persil Pommes Pont-Neuf – Sauce bordelaise French beef fillet tournedos - pan-fried garlic and parsley mushrooms - Pont-Neuf potatoes - Bordelaise sauce	27.00 €
Le plateau de fromages affinés par nos soins Cheese trolley matured by us	7.00 €

Nos desserts

L'assiette de sorbets et glaces maison Homemade sorbet and ice cream	7.00 €
Paris Brest – Praliné noisette Paris Brest - Hazelnut praline	7.00 €
Crème de vanille – Praliné croquant – Biscuit noisette Vanilla cream – Crunchy praline – Hazelnut biscuit	7.00 €
Croustillant aux pommes et sorbet – Crème de romarin – Caramel acidulé Crunchy of apples with sorbet – Rosemary cream – Acidulous toffee	9.00 €

A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS — To order at the beginning of the meal

Sphère façon Forêt Noire Black Forest sphere	9.00 €
La crème de citron dans son cocon de meringue – Sablé aux amandes – Douceur glacée menthe poivrée Lemon cream in his meringue cocoon – Almond shortbread biscuit – Peppermint ice cream	9.00 €
Le café gourmand maison Homemade gourmet coffee	12.00 €