




PLATEAU DU MAREYEUR

 2 personnes 149€

| | |
|---------------------------|---|
| 1 Homard 500 Grs | Bulots mayonnaise |
| 6 Belles Langoustines | 9 Spéciales Gillardeau N° 3 |
| 6 Grosses Crevettes Roses | 9 Fines de Claires N° 3  |

HUÎTRES

| | | |
|---------------------------|---|--------|
| 6 Spéciales Gillardeau | N°3 | 25,50€ |
| 6 Chiron Fines de Claires | N°2  | 24,50€ |
| 6 Pousses en Claires | N°3  | 26,50€ |

CRUSTACÉS CUIITS

| | | |
|-----------------|---------|--------|
| Homard | 500 grs | 42,00€ |
| 1/2 Homard | | 21,50€ |
| Langoustines | 9 pces | 28,50€ |
| Crevettes Roses | 9 pces | 24,00€ |

ENTRÉES

| | |
|---|-----|
| Opéra de foie gras au pain d'épices, émulsion de châtaignes | 17€ |
| Saumon fumé Ecossais label rouge, sablé au sarrasin et flocon d'avoine, crème mascarpone au yuzu | 18€ |
| Vol au vent gourmand d'escargots de Bourgogne, ris de veau, sauce financière au chablis | 21€ |

POISSONS

| | |
|--|-----|
| Travers de bar bisque de langoustines, risotto de topinambour, mousseline de fenouil | 34€ |
| Noix de coquilles saint Jacques au lait de coco curry rouge thaï, riz parfumé aux fruits secs | 36€ |
| Montgolfière de filets de sole et gambas en blanquette, crème au Gewurztraminer | 40€ |

VIANDES

| | |
|--|-----|
| Tournedos de bœuf Rossini jus tranché à l'huile de truffe, Purée fine de Charlotte confite et fumé | 48€ |
| Magret de canard contisé aux olives Kalamata cuit en cocotte, tarte fine de polenta aux légumes grillés | 34€ |
| Suprême de poulet fermier label rouge, sauce foie gras, gnocchi au jus café de Paris | 35€ |

Karl Lacelle
Chef de cuisine 

DESSERTS

18€

Mille-feuille inversé dulce de leche, noisettes caramélisées

Soufflé glacé champagne clémentines de Corse

Mi cuit chocolat Tanzanie, cœur coulant aux framboises

Mont Blanc noix de coco aux marrons glacés de l'Ardèche

Michaël Fauve

Chef pâtissier



Carte de la Saint Sylvestre

31 décembre 2019



Capucine
CAFÉ
LA BRASSERIE