

— BRASSERIE —
LVTETIA

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Tourteau 29
Entier et mayonnaise maison

Langoustines 28
Pochées - 5 pièces

Homard 74
Entier en belle-vue

Bulots 15
350g

Palourdes 18
6 pièces

Crevettes roses 28
Madagascar - 5 pièces

HUÎTRES DE FRANCE - 6 PIÈCES

Spéciales Boutrais n° 4 24
Baie du Mont-Saint-Michel

Spéciales Gillardeau n° 4 33
Charente-Maritime

Fines de Claire n° 3 21
*Pattedoie père et fils,
Marennes Oléron*

Plates n° 2 24
Prat ar Coum, Finistère

Veules-les-Roses n° 3 26
Normandie

Huîtres naturelles n° 3 24
Maison Mer du Morbihan

LES PLATEAUX

DÉGUSTATION

2 Plates n°2
2 Spéciales Boutrais n° 4
2 Fines de Claire n°3
26

PETIT BAIGNEUR

2 Spéciales Boutrais n° 4
2 Fines de Claire n° 3
2 Veules-les-Roses n° 3
4 Crevettes
Bulots
2 Langoustines
54

GRAND BAIN

2 Spéciales Boutrais n° 4
2 Fines de Claire n° 3
2 Spéciales Gillardeau n°4
2 Plates de Prat ar Coum n° 2
6 Palourdes et 6 crevettes
2 Langoustines et bulots
Tourteau entier
ou
Demi-homard du Maine
125 - 2 pers.

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

3 Fines de Claire n°3
Bulots
3 Crevettes
Tarama d'oursin
32

HOMARDIER

5 Crevettes
3 Langoustines
Bulots
Demi-homard
86

À PARTAGER

Jamón ibérico de Bellota 39
pain à la tomate

Tarama d'oursin 20
et fines herbes

4 Huîtres fumées 26
crème au vinaigre de Kombu

CAVIAR

Baeri 140
Maison Prunier, 30g

Osciètre 210
Maison Prunier, 50g

Beluga 380
Maison Kaviari, 30g

HORS D'ŒUVRE

Soupe traditionnelle à l'oignon
gratinée à l'Emmental

24

Œufs meurette 34 / 46
au Champagne / au caviar Baeri (3g)

Soupe de poissons
croûtons, rouille safranée et Emmental

24

Assiette de saumon fumé 29
crème citronnée

Foie gras de canard mi-cuit
fruits de saison et pain toasté

36

Palourdes en persillade 22
cuisinées minute

Cuisses de grenouille
meunière au curry thaï

38

6 gros escargots de Bourgogne 28
beurre persillé

VÉGÉTAL

Avocat vinaigrette 18
au citron et riz soufflé

Couscous de légumes 32
aux épices berbères

Poireaux vinaigrette 26
à la truffe noire Melanosporum

À CRU OU À CŒUR

Steak tartare dans la bavette 28
avec caviar Baeri (10g) 66

Cœur de filet de thon mi-cuit 36
aux graines de sésame

Tartare de bar 31
vinaigrette Calamansi

SALADES

Salade Joséphine 24
*avocat, chou chinois, coriandre,
pomme, betterave*

Salade Ernest 54
*homard, concombre,
avocat, pomelo, gingembre
mayonnaise épicée*

Salade Juliette 36
*thon mi-cuit, haricots verts,
crudités, olives et parmesan*

POISSONS ET FRUITS DE MER

Noix de Saint-Jacques de nos côtes 52
rôties au beurre, noisettes toastées et chou-fleur

Pâvé de saumon grillé 42
sauce «Café de Paris» et légumes verts

Spaghetti aux fruits de mer 39
comme à Portofino

LE HOMARD

En belle-vue 74
vapeur avec mayonnaise maison

Linguine au homard
Demi 54 / entier 104
épinards, curry breton et piment d'Espelette

Flambé au Brandy 88
cuit dans ses sucs

Rôti à la truffe noire 130
Melanosporum

LA SOLE

Meunière 64
beurre noisette, persil et citron

À la grenobloise 72
câpres, croûtons et citron

Sauce Champagne 88
avec caviar Baeri (10g) 135

PLATS À PARTAGER

Côte de bœuf de Castille 136
sauce au poivre ou tartare - pour deux, 1kg

Pêche du jour 128
au naturel ou flambée au Pastis - pour deux, 1kg

VIANDES ET VOLAILLES

Suprême de poulet fermier 43
épinards, champignons, parmesan

Bavette de bœuf grillée 39
sauce Lutèce et pommes frites

Quasi de veau aux morilles 56
sauce au vin jaune

Vol-au-vent de volaille au ris de veau 54
champignons de Paris et sauce à la truffe noire

Filet de bœuf / façon Rossini 64 / 76
sauce au poivre, pommes grenailles

Pâté chaud de gibier 44
mousseline de pommes de terre, jus corsé

GARNITURES - 10

Pommes frites

Haricots verts

Salade verte

Riz Basmati

Mousseline de pommes de terre

Fricassée de légumes