

## LES ENTRÉES

### ENTRÉES FROIDES

Marbré de foie gras à la truffe, compotée d'oignons rouges parfumée à la truffe	22 €
Véritable Lucullus de Valenciennes et sa confiture de figues	19 €
Saumon fumé aux agrumes, vinaigrette au sésame	19 €
Carpaccio de homard et Saint-Jacques, huile de noisette, éclats de pistaches	25 €
Houmous d'avocat au citron caviar 	18 €
Tartare de tomates et d'ananas Burrata crémeuse, pesto maison 	19 €

Caviar de Madagascar 20 g 33 €

### ENTRÉES CHAUDES

Croustillant de foie gras et ris de veau, champignons des bois	22 €
Gambas Black Tiger en robe de kadaïf mayonnaise à l'ail noir	20 €
Tentacule de poulpe grillé guacamole à l'avocat et citron vert	24 €
Cuisses de grenouilles en persillade	19 €
Raviole de champignons des bois, écume de parmesan, huile de truffe 	19 €

## LES PLATS

### VIANDES

Lasagne de ris de veau truffées, copeaux de truffe	35 €
Carré d'agneau rôti au thym, ail et miel	32 €
Magret de canard aux fruits rouges	28 €
Filet Américain	22 €
Filet de bœuf flambé « tout un spectacle », au poivre ou champignons ou à la truffe ou caramélisé à la bière et cassonade	42 €
L'entrecôte béarnaise maison	29 €
Filet de bœuf, sauce béarnaise maison	35 €
Le hamburger David, sauce crémée aux truffes et son foie gras poêlé	24 €

### LES VÉGÉTARIENS

Tajine de légumes	24 €
Aubergine à la parmigiana	24 €

### POISSONS

Duo de lotte et Saint Jacques crème safranée, pommes vapeur	33 €
Filet de Dorade royale grillée croûte d'algues, légumes de saison	30 €
La Sole Meunière ou grillée ou au Champagne <b>+1.500g</b>	43 €
Homard du vivier grillé aux herbes, Sauce homardine maison	49 €
Lasagne de homard et Saint Jacques (25 min d'attente)	37 €

### LES PÂTES

Penne à la truffe	32 €
Linguine de homard	33 €
Pappardelle aux gambas et à la burrata	30 €

### FROMAGE

Fromage	9 €
---------	-----

### MENU ENFANT 17€

Steak haché ou filet de poisson  
 ou nuggets de poulet ou saucisse  
 Accompagnement au choix :  
 purée ou frites ou pâtes  
 Glace 2 boules ou dessert du jour

Pour les accompagnements  
 ou sauces supplémentaires : 3,50 €

# LES FRUITS DE MER

Clam's la pièce	3 €	<b>L'Assiette de l'écailler</b>	27 €
Langoustine la pièce	4 €	3 fines de claire, amandes, coques, moules, bulots, bouquets, langoustine	
Crevettes grises les 100 gr	4 €	<b>Le Tout Cuit</b>	30 €
Bigorneaux les 200 gr	5 €	½ Tourteau, bulots, bouquets, bigorneaux, crevettes grises, langoustines	
Bulots les 6	7 €	<b>Le Plateau Royal</b>	48 €
Amandes les 6	7 €	9 fines de claire, amandes, moules bulots, bouquets, langoustines, clams, ½ tourteau, crevettes grises, bigorneaux...	
Moules d'Espagne les 12	9 €	<b>Le Plateau Arcades</b> 2 personnes	69 €
La coupe de crevettes roses les 8	11 €	12 fines de claire, amandes, moules, bulots, bouquets, tourteaux, clams, bigorneaux, crevettes grises...	
Tourteau	24 €	<b>Le Tête à Tête</b> 2 personnes	74 €
1/2 Tourteau	14 €	12 fines de claire, 2 amandes, 12 bulots, 1 tourteau, 2 clams, 2 langoustines, 2 grosses gambas, 8 crevettes roses, 100 gr de crevettes grises...	
Homard du vivier	49 €	<b>Le Plateau Gourmand</b> 2 personnes	94 €
		18 fines de claire, amandes, moules, bulots, bouquet, clams, bigorneaux, crevettes grises, langoustines, 1 homard...	

## HUÎTRES

Gillardeau	Les 6 24 €	Les 9 33 €	Les 12 43 €
Fines de Claire	Les 6	Les 9	Les 12
N°0	19 €	24 €	32 €
N°2	16 €	22 €	26 €
N°3	14 €	20 €	24 €
Label Rouge	Les 6	Les 9	Les 12
N°2	19.50 €	30 €	32.50 €
N°3	16.50 €	22 €	26.50 €

---

## MENU 46€

### ENTRÉES

Gambas à la provençale

OU

Burrata, cœur de bœuf et pesto maison

OU

Lucullus de valenciennes et sa confiture de figues

### PLATS

Magret de canard au poivre vert, Tagliatelle

OU

Assiette du pêcheur à l'estragon, purée maison

OU

Emincés de bœuf à l'échalotte, Frites, Salade

### DESSERTS

Profiteroles

OU

Crème brûlée

OU

Mousse au chocolat

*Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients*