

LES ENTREES

Entrées Froides

Duo de foie gras et Lucullus de Valenciennes, confiture de figues et sa brioche	22 €
Saumon fumé, crumble de noisettes, mousse d'avocat	19 €
Tataki de thon au sésame noir, vinaigrette aux fruits rouges	21 €
Tartare de crevettes, avocat et mangue, huile de sésame torréfié	20 €
Cannelloni de tartare de bœuf, sablé de parmesan, sorbet au fromage de chèvre	19 €

Entrées Chaudes

Fricassée de homard, mousseline de céleri-rave, pointe de caviar	30 €
Escargots de Bourgogne aux morilles	19 €
Foie gras poêlé, échalotes au Saint-Émilion, pastis perdu	22 €
Œuf mollet frit, déclinaison de pleurotes au piment d'Espelette	20 €
Noix de Saint-Jacques gratinées au parmesan, crème de lard	22 €

LES PLATS

Viandes

Ballotine de volaille farcie aux gambas, bisque de homard crémeuse	28 €
Côte de veau basse température, jus au poivre noir de Kerala	37 €
L'entrecôte béarnaise ou Maroilles	30 €
Lasagne de ris de veau truffées, copeaux de truffe	38 €
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 €
Filet de bœuf, sauce béarnaise maison	35 €
Le hamburger David, sauce crémée aux truffes et son foie gras poêlé	25 €

Les Végétariens

Calamarata aux épinards	27 €
Baba ganoush (caviar d'aubergines libanais)	29 €
Caviar de Madagascar 20g	33 €

Poissons

Tajine de lotte à l'orientale	32 €
Filet de turbot aux morilles, risotto crémeux	33 €
Risotto aux gambas & Saint-Jacques, émulsion à l'encre de seiche	30 €
La Sole Meunière ou grillée ou au Champagne +/- 500g	43 €
Homard du vivier grillé aux herbes, Sauce homardine maison	49 €
Lasagne de homard et Saint Jacques (25 min d'attente)	39 €

Les Pâtes

Calamarata aux épinards et coppa	27 €
Coquillettes crémeuses à la truffe	29 €

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 supplémentaire 3 € 50

LES FRUITS DE MER

Clam's la pièce	3.00 €	L'Assiette de l'écailler	27 €
Langoustine la pièce	4.00 €	3 fines de claire, amandes, clam's, moules, bulots, bouquets, langoustines	
Crevettes grises les 100 gr	4.00 €		
Bigorneaux les 200 gr	5.00 €	Le Tout Cuit	30 €
Bulots les 6	7.00 €	½ Tourteau, bulots, bouquets, bigorneaux, crevettes grises, langoustines	
Amandes les 6	7.00 €		
Moules d'Espagne les 12	9.00 €	Le Plateau Royal	48 €
La coupe de crevettes roses les 8	11.00 €	9 fines de claire, amandes, moules bulots, bouquets, langoustines, clams, ½ tourteau, crevettes grises, bigorneaux...	
Tourteau	24.00 €		
½ Tourteau	14.00 €		
Homard du vivier	49.00 €		

HUÎTRES

Gillardeau	Les 6	Les 9	Les 12	
	24 €	33 €	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 €

Le Plateau Arcades 2 personnes 69 €
12 fines de claire, amandes, moules, bulots, bouquets,
tourteaux, clams, bigorneaux, crevettes grises ...

Le Tête à Têtes 2 personnes 74 €
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 ...

Le Plateau Gourmand 2 personnes 94 €
18 fines de claire, amandes, moules, bulots, bouquet,
clams, bigorneaux, crevettes grises, langoustines,
1 homard ...

MENU A 46 €

ENTRÉES

Lucullus de Valenciennes et sa confiture de figues

OU

Escargots de Bourgogne à l'ail fumé

OU

Saumon fumé, mascarpone aux agrumes

PLATS

Suprême de poulet forestier, Tagliatelle

OU

Cabillaud sauce homardine, purée maison

OU

Brochette de filet de bœuf, Frites, Salade

DESSERTS

Profiteroles

OU

Crème brûlée

OU

Tarte fine aux pommes

Carte des allergènes disponible sur demande