



capucine



## Plateau du mareyeur

2 personnes 159€

1 Homard 500 gr	Bulots mayonnaises
6 belles langoustines	9 spéciales Ancelin N°3
6 grosses crevettes roses	9 fines de claires N°3

## Huitres

6 spéciales Ancelin N°3	26€
6 fines de claires N°3	22€
6 Saint Vaast N°2	18€

## Crustacés crus

Homard 500 gr	60€
1/2 Homard	30€
Langoustines 9 pcs	28,50€
Crevettes roses 9 pcs	24€

## Entrées

Escargots de Bourgogne farcis  
au beurre persillé, mouillette au beurre d'ail. 16€

Opéra de foie gras au pain d'épices,  
pickles de baby légumes, émulsion de châtaignes. 20€

Cœur de saumon Ecossais fumé label rouge,  
crème d'Isigny au raifort, blinis au blé noir. 21€

Croustillants de langoustines,  
champignons eryngii, avocat, sauce aigre doux. 23€

## Poissons

Travers de bar a la plancha, jus de coquillage au chorizo  
Ibérique, risotto façon paella, moules, gambas. 39€

Noix de coquilles saint Jacques de nos côtes snackées,  
bisque de langoustines, mousseline de brocoli, speck  
crispy. 50€

Montgolfière de filets de sole et gambas en blanquette,  
crème au Gewurztraminer. 48€

## Viandes

Filet de bœuf façon Rossini, jus tranché a l'huile de  
truffes, purée de Charlotte, caviar de céleri. 48€

Magret de canard cuit basse température et saisi en  
cocotte, aux olives taggiasche, tarte fin de polenta au  
chèvre fumé, légumes confits. 39€

Carré d'agneau de nos éleveurs rôti en croute  
provençale, jus café de Paris, tians de courgettes. 44€

## Desserts

18€

Mille-feuille inversé dulce de leche,  
noisettes caramélisées.

Soufflé glacé au champagne  
clémentines de Corse.

Mi cuit chocolat Tanzanie,  
cœur coulant aux framboises.

Mont blanc aux marrons glacés,  
crème au Baileys.

