



*Marius et Janette*

*la carte scintillante !*



### ***Huîtres et Coquillages***

<b><i>Fines de Claire N°3</i></b>	<i>Marennes d'Oléron</i>	<i>les six 30</i>
<b><i>Fines de Claire N°2</i></b>	<i>Marennes d'Oléron</i>	<i>les six 33</i>
<b><i>Spéciales N°5</i></b>	<i>Marennes d'Oléron</i>	<i>les six 36</i>
<b><i>Spéciales N°2</i></b>	<i>Marennes d'Oléron</i>	<i>les six 48</i>
<b><i>Belons N°0</i></b>	<i>Riec-sur-Belon</i>	<i>les six 48</i>
<b><i>Belons N°00</i></b>	<i>Riec-sur-Belon</i>	<i>les six 56</i>
<b><i>Plates de Zéland N°000</i></b>		<i>les six 60</i>
<b><i>Praïres</i></b>	<i>Bretagne</i>	<i>les six 30</i>
<b><i>Bouquet Breton</i></b>	<i>Bretagne</i>	<i>portion 38</i>
<b><i>Langoustines vivantes de l'île de Skye</i></b>		<i>42</i>

***Plateau de fruits de mer pour 2 personnes 189***

*Marius et Janette*

4, avenue George V Paris 8<sup>ème</sup> / 01.47.23.841.88



*Marius et Janette*

*la carte scintillante !*



## **Entrées**

**Brouillade d'oursin au cerfeuil 48**

**Ravioles de langoustines aux truffes fraîches 52**

**Bar cru mariné, caviar et citron vert 48**

**Huîtres chaudes au champagne 45**

**Galette de pomme de terre au caviar 52**

**Consommé de bœuf, ravioles de foie gras aux truffes noires 49**

## **Plats**

**Homard Breton rôti au jus de truffe et aux asperges vertes Risotto à la Truffe noire 92**

**Loup grillé à l'écaille ou en croûte de sel 85**

**Sole de petit bateau poêlée au beurre demi-sel 79**

**Blanc de turbot à la vapeur, sauce mousseline et légumes d'hiver 78**

**Coquilles Saint Jacques poêlées aux truffes fraîches et aux poireaux 75**

## **Desserts**

**Soufflé chaud au chocolat, crème aux marrons glacés 25**

**Croustillant chocolat-praliné, sauce caramel 24**

**Vacherin glacé à la mandarine 24**

**Crème caramélisée vanille aux fraises de bois 25**

**Ananas rôti, meringue légère aux pralines roses et au citron vert 25**

*Marius et Janette*

4, avenue George V Paris 8<sup>ème</sup> / 01.47.23.841.88