

La Closerie des Lilas

PARIS

Les Huîtres et Fruits de mer

- Pleine mer de Bretagne n°3 (6) 19.20 €
- Spéciale n°3 Gillardeau (6) 27.90 €
- Spéciale Gillardeau Papillon (6) 23.40 €
- Claire n°2 (6) 22.20 €
- Claire n°4 (6) 17.40 €
- L'huître du moment 29.10 €
- Buisson le langoustines 42.00 €
- Crevettes S (NOSSI-BE) 19.80 €
- Crevettes grises 9.80 €
- Bulots 11.70 €
- Oursin 7.40 €

Entrées

- Ravioles de homard aux échalotes,
mousse de menthe poivrée et céleri 38 €
- Saumon mariné aux épices, condiment miel, moutarde et basilic,
fleur de caviar 26 €
- Caviar Impérial de Sologne (50 grs) 160 €
- Légumes du moment cuits et crus, purée de cerfeuil tubéreux,
carpaccio di Tartuffo 26 €
- Foie gras de canard mi-cuit au sésame grillé, compotée de coing,
brioche parisienne 33 €
- Jambon Ibérico « Juan Pedro Domecq » 34 €
- Pressé de gibier à notre façon au foie gras et truffe 28 €

Poissons

- Quenelles de brochet aux écrevisses,
sauce Nantua 28 €
- Filet de Saint-Pierre poché, fumet crémé, étuvée de chou vert et
choux de Bruxelles 48 €
- Saint-Jacques de nos côtes, viennoise de châtaigne,
crème de topinambours, brunoise de butternut 44 €
- Dos de turbot cuit vapeur, jus de poissons au vin jaune
de Savagnin du Jura, fricassée de salsifis et shiitakés 48 €
- Dos de cabillaud rôti au paprika fumé, jus d'une piperade
poivron et oignon blanc 38 €

Viandes

- Filet de bœuf Hemingway au poivre noir,
flambé au Bourbon, pommes Pont-Neuf 48 €
- Agneau du pays d'Occitanie à la sarriette,
jus aux épices orientales, céleri et rutabaga 46 €
- Perdreau gris rôti, sauce salmis,
fruits et légumes de saison 49 €
- Dos de sanglier façon Rossini,
groseilles et coings rôtis 46 €
- Brochette de ris de veau et morilles façon Margaridou,
purée de cerfeuil tubéreux et pousses 52 €
- **
- Fromages affinés 15.50 €
- *
- Cafés et mignardises 4.50 €

Carte élaborée et réalisée par notre Chef Johann Staskiewicz

Nos prix s'entendent toutes taxes incluses

*Nos viandes sont certifiées d'origine européenne