

L'ÉCAILLER

Huîtres

	x6	x12
Fines de Claire n°3	16	30
Gillardeau n°3	30	57

Coquillages & Crustacés

	x6	x12
Crevettes cuites 25/35	12	21
Tourteau	30 la pièce	
Amandes, selon arrivage	8 par 6	
Bulots cuits maison, selon arrivage	13 par portion	

Les plateaux

L'Écailler	36
6 Fines de Claire n°3, 6 Bulots, 6 Crevettes 25/35	
Le Touring	51
3 Gillardeau n°3, 3 Fines de Claire n°3, 6 Bulots, 6 Crevettes 25/35, 6 Amandes	
Le Royal (2 personnes)	113
6 Gillardeau n°3, 6 Fines de Claire n°3, 6 Bulots, 12 Crevettes 25/35, 6 Amandes, 1 Tourteau	

LES SALADES

Salade César Caesar Salad ✨	19
Salade romaine, Oeuf, Tomate, Croutons, Parmesan, Sauce césar, Poulet pané	
Salade de chèvre chaud Warm Goat's Cheese Salad ✨	19

ENTRÉES

Soupe à l'oignon croutons et comté Onion soup with croutons and Comté	11	
Œufs mimosa Deviled eggs ✨	12	
Escargots de bourgogne en persillade Burgundy snails with parsley and garlic ✨	x6 13	x12 24
Os à moelle, pain de campagne Bone Marrow, Country Bread ✨	16	
Gravlax de saumon, crème à l'aneth et ses blinis Salmon gravlax ✨ with dill cream and blinis, Country Bread	16	
Foie gras maison du sud-ouest, brioche tiède Homemade Foie Gras ✨ from South-West France, with Warm Brioche	22	

PÂTES

🌿 Tagliatelle aux cèpes Tagliatelle with Porcini Mushrooms ✨	24
Coquillettes à la truffe, jambon et comté du Touring Touring's Truffle ✨ Coquillettes with Ham and Comté Cheese with Truffle	28