

GIRAFE

HUÎTRES

(les 6)

FINES DE CLAIRE, CADORET, N°3 CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE	— 25
PERLE NOIRE, N°4 BRETAGNE, CHARNUE	— 29
SPÉCIALES KRYSTAL N°2 NORMANDIE, GOURMANDE	— 33
PLATES DE BELON N°0 BRETAGNE, IODÉE	— 39

FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES BIO (les 6)	— 35
GROSSES LANGOUSTINES (les 4)	— 39
BULOTS (200 GRS)	— 13
1/2 HOMARD BLEU	— 49
PINCES DE TOURTEAU (les 3)	— 27

CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE (30 GRS)	— 135
CAVIAR OSCIÈTRE (50 GRS)	— 220
CAVIAR BELUGA (30 GRS)	— 330
CAVIAR BELUGA (50 GRS)	— 540
BLINIS, CRÈME D'ISIGNY	

PLATEAUX

PLATEAU DÉGUSTATION	— 80
SELECTION D'HUITRES (6), CREVETTES ROSES, LANGOUSTINES, BULOTS	

PLATEAU DÉGUSTATION D'HUÎTRES (18)	— 95
---	------

PLATEAU CRUSTACÉS	— 135
1/2 HOMARD BLEU, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES BIO, PINCES DE TOURTEAU, BULOTS	

PLATEAU ROYAL (2 personnes)	— 270
SELECTION D'HUITRES (18), CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, PINCES DE TOURTEAU, LANGOUSTINES, HOMARD BLEU ENTIER	

PLATEAU GIRAFE	— 450
CAVIAR EN SUPPLÉMENT AUX CHOIX	
2 COUPES DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT (14CL) ASSORTIMENT DE CRU, SELECTION D'HUITRES (18), HOMARD BLEU ENTIER, PINCES DE TOURTEAU, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS.	

ENTRÉES

YELLOWTAIL SASHIMI, HUILE DE SÉSAME FUMANTE	— 29
ST JACQUES EN CARPACCIO, TRUFFE NOIRE	— 36
BAR FINES TRANCHES, CAVIAR, SALICORNE	— 33
LANGOUSTINES EN RAVIOLES, FOIE GRAS, CONSOMMÉ DE BŒUF	— 30
HOMARD SUCRINE, AVOCAT, AGRUMES	— 49
ARTICHAUTS MÂCHE, FRISÉE, TRUFFE NOIRE, PARMESAN	— 29

PLATS

HOMARD LINGUINES, TOMATES, AROMATES	— 60
THON EN TATAKI, AVOCAT GRILLÉ	— 37
ST JACQUES A LA PLANCHA, BUTTERNUT, NOISETTES	— 45
FILET DE BŒUF ROSSINI JUS ET PURÉE TRUFFÉE	— 60
LANGOUSTE SPAGHETTI	— 42/100G
SOLE MEUNIÈRE OU SÈCHE	— 90
POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE	— PM
TRUFFE NOIRE LINGUINES, PARMESAN	— 45

DESSERTS

MILLEFEUILLE À LA VANILLE BOURBON	— 15
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE	— 17
GAUFRE À PARTAGER, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, CAMEL, NOISETTES, PISTACHES	— 28
PAVLOVA ROSE, FRAMBOISE, LITCHI	— 17

GIRAFE

OYSTERS

(½ dozen)

FINES DE CLAIRE, CADORET, N°3 CHARENTE MARITIME, MILD TASTE	— 25
PERLE NOIRE, N°4 BRITTANY, NUTTY	— 29
SPÉCIALES KRYSTALES N°2 NORMANDY, TASTY	— 33
PLATES DE BELON N°0 BRITTANY, SALTY	— 39

SEA FOOD

ORGANIC SHRIMP (6)	— 35
NORWAY LOBSTER (4)	— 39
WHELKS (7,5 oz)	— 13
1/2 BLUE LOBSTER	— 49
CRAB CLAW (3)	— 27

CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE (30 GRS)	— 135
CAVIAR OSCIÈTRE (50 GRS)	— 220
CAVIAR BELUGA (30 GRS)	— 330
CAVIAR BELUGA (50 GRS)	— 540

HOMEMADE BLINIS, CREAM FROM ISIGNY

PLATTERS

TASTING PLATTER	— 80
OYSTERS SELECTION (6), SHRIMPS, NORWAY LOBSTER, WHELKS	

TASTING PLATTER OYSTERS (18)	— 95
-------------------------------------	------

SEAFOOD PLATTER	— 135
1/2 BLUE LOBSTER, NORWAY LOBSTER, SHRIMPS, CRAB CLAW, WHELKS	

ROYAL PLATTER (2 people)	— 270
OYSTERS SELECTION (18), WHELKS, SHRIMPS, CRAB CLAW, NORWAY LOBSTER, WHOLE BLUE LOBSTER	

GIRAFE PLATTER	— 450
CHOICE OF CAVIAR IN EXTRA	

2 GLASSES OF CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT (14CL)
RAW ASSORTIMENT,
OYSTERS SELECTION (18), LOBSTER,
CRAB CLAW, NORWAY BLUE LOBSTER,
SHRIMPS, WHELKS

APPETIZERS

YELLOWTAIL SASHIMI, WARM SESAME OIL, PONZU SAUCE	— 29
SEA SCALLOPS CARPACCIO, BLACK TRUFFLE	— 36
SEABASS THIN SLICES, CAVIAR, SEA ASPARAGUS	— 30
PRAWNS RAVIOLES, FOIE GRAS, BEEF BROTH	— 30
LOBSTER SUCRINE, AVOCADO, CITRUS	— 49
ARTICHOKE MACHE AND FRISÉE SALAD, TRUFFLE, AGED PARMESAN CHEESE	— 29

MAIN COURSES

LOBSTER LINGUINE, TOMATOES, HERBS	— 55
TUNA TATAKI, GRILLED AVOCADO	— 36
SEA SCALLOPS A LA PLANCHA, BUTTERNUT, HAZELNUT	— 44
ROSSINI BEEF FILET TRUFFLE MASHED POTATOES	— 60
SPINY LOBSTER SPAGHETTI	— 42/100G
SOLE MEUNIERE OR DRY	— 90
CATCH OF THE DAY UPON ARRIVAL	— MP
BLACK TRUFFLE LINGUINE	— 45

DESSERTS

FRESH VANILLA NAPOLEON	— 15
MOLTEN CHOCOLATE CAKE	— 17
WAFFLE TO SHARE, CHANTILLY, CHOCOLATE SAUCE, CARAMEL, HAZELNUT, PISTACHIO	— 28
ROSE, RASPBERRY AND LITCHI PAVLOVA	— 17