

GIRAFE

MERCREDI 14 FÉVRIER

HUÎTRES

(les 6)

FINES DE CLAIRE, CADORET, N°3 CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE	— 26
PERLE NOIRE, N°4 BRETAGNE, CHARNUE	— 31
SPÉCIALES KRYSTAL, N°2 NORMANDIE, GOURMANDE	— 33
PERLE DE BRETAGNE, N°5 BRETAGNE, IODÉE	— 29

PLATEAUX

PLATEAU DÉGUSTATION — 85
SELECTION D'HUITRES (6), CREVETTES
ROSES, LANGOUSTINES, BULOTS

PLATEAU DÉGUSTATION D'HUÎTRES (18) — 95

PLATEAU CRUSTACÉS — 165
1/2 HOMARD BLEU, LANGOUSTINES, CREVETTES
ROSES BIO, PINCES DE TOURTEAU, BULOTS

PLATEAU ROYAL (2 personnes) — 290
SELECTION D'HUITRES (18),
CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, PINCES DE
TOURTEAU, LANGOUSTINES, HOMARD BLEU ENTIER

FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES BIO (les 6)	— 37
GROSSES LANGOUSTINES (les 4)	— 39
BULOTS (200 GRS)	— 15
1/2 HOMARD BLEU	— 53
PINCES DE TOURTEAU (les 3)	— 30
PINCES DE KING CRAB (les 2)	— 60

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.

CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE (30 GRS)	— 150
CAVIAR OSCIÈTRE (50 GRS)	— 250
CAVIAR BELUGA (30 GRS)	— 380
CAVIAR BELUGA (50 GRS)	— 650

BLINIS, CRÈME D'ISIGNY

ENTRÉES

YELLOWTAIL — 29
SASHIMI, HUILE DE SÉSAME CHAUDE

SAINT-JACQUES — 36
CARPACCIO, TRUFFE NOIRE

BAR — 33
FINES TRANCHES, CAVIAR, SALICORNE

CAVIAR — 43
POMME DE TERRE CROUSTILLANTE,
ŒUF COULANT

HOMARD — 49
SUCRINE, AVOCAT, AGRUMES

ARTICHAUTS — 29
MÂCHE, FRISÉE, TRUFFE NOIRE, PARMESAN

PLATS

HOMARD — 60
LINGUINES, TOMATES, AROMATES

THON — 37
EN TATAKI, AVOCAT GRILLÉ

SAINT-JACQUES — 51
TOPINAMBOUR, TRUFFE NOIRE

FILET DE BŒUF ROSSINI — 60
JUS ET PURÉE TRUFFÉE

BAR — 49
CRESSON, GNOCCHI,
BEURRE BLANC AU CAVIAR

SOLE — 90
MEUNIÈRE OU SÈCHE

POISSON ENTIER — PM
SELON ARRIVAGE

TRUFFE NOIRE (V) — 45
LINGUINES, PARMESAN

DESSERTS

TOUT VANILLE — 21

TARTE CHOCO-NOISETTE, GLACE VANILLE — 17

GAUFRE À PARTAGER, — 28
CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT,
CAMEL, NOISETTES, CRÈME DE MARRON

PAVLOVA ROSE, FRAMBOISE, LITCHI — 17

GIRAFE

WEDNESDAY, FEBRUARY 14TH

OYSTERS

(½ dozen)

FINES DE CLAIRE, CADORET, N°3 CHARENTE MARITIME, MILD TASTE	— 26
PERLE NOIRE, N°4 BRITTANY, NUTTY	— 31
SPÉCIALES, CADORET, N°2 NORMANDY, TASTY	— 33
PERLE DE BRETAGNE, N°5 BRITTANY, SALTY	— 29

SEA FOOD

ORGANIC SHRIMP (6)	— 37
NORWAY LOBSTER (4)	— 39
WHELKS (7,5 oz)	— 15
1/2 BLUE LOBSTER	— 53
CRAB CLAW (3)	— 30
KING CRAB CLAW (2)	— 60

CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE (30 GRS)	— 150
CAVIAR OSCIÈTRE (50 GRS)	— 250
CAVIAR BELUGA (30 GRS)	— 380
CAVIAR BELUGA (50 GRS)	— 650

HOMEMADE BLINIS, CREAM FROM ISIGNY

PLATTERS

TASTING PLATTER OYSTERS SELECTION (6), SHRIMPS, NORWAY LOBSTER, WHELKS	— 85
TASTING PLATTER OYSTERS (18)	— 95
SEAFOOD PLATTER 1/2 BLUE LOBSTER, NORWAY LOBSTER, SHRIMPS, CRAB CLAW, WHELKS	— 165
ROYAL PLATTER (2 people) OYSTERS SELECTION (18), WHELKS, SHRIMPS, CRAB CLAW, NORWAY LOBSTER, WHOLE BLUE LOBSTER	— 290

GIRAFE PLATTER 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	— 450
--	-------

APPETIZERS

YELLOWTAIL SASHIMI, WARM SESAME OIL, PONZU SAUCE	— 29
SEA SCALLOPS CARPACCIO, BLACK TRUFFLE	— 36
SEABASS THIN SLICES, CAVIAR, SEA ASPARAGUS	— 33
CAVIAR HASH BROWNS, RUNNY YOLK, CREAM	— 43
LOBSTER SUCRINE, AVOCADO, CITRUS	— 49
ARTICHOKE MACHE AND FRISÉE SALAD, TRUFFLE, AGED PARMESAN CHEESE	— 29

MAIN COURSES

LOBSTER LINGUINE, TOMATOES, HERBS	— 60
TUNA TATAKI, GRILLED AVOCADO	— 37
SEA SCALLOPS JERUSALEM ARTICHOKE, BLACK TRUFFLE	— 51
ROSSINI BEEF FILET TRUFFLE MASHED POTATOES	— 60
SEABASS WATERCRESS, GNOCCHI, WHITE BUTTER WITH CAVIAR	— 49
SOLE MEUNIÈRE OR DRY	— 90
CATCH OF THE DAY UPON ARRIVAL	— MP
BLACK TRUFFLE (V) LINGUINE	— 45

DESSERTS

ALL VANILLA	— 21
CHOCOLATE AND HAZELNUT TART, VANILLA ICE CREAM	— 17
WAFFLE TO SHARE, CHANTILLY, CHOCOLATE SAUCE, CARAMEL, HAZELNUT, CHESTNUT CREAM	— 28
ROSE, RASPBERRY AND LITCHI PAVLOVA	— 17