

FRUITS de mer

Du 1^{er} novembre au 28 février
astrahotel.ch / 021 925 04 04



Les huîtres

Creuse de Bretagne n°2 la pièce 4.50
6 pièces 26.00

Fine de Claire n°2 la pièce 4.50
Marennes Oléron 6 pièces 26.00

Verte Label Rouge n°3 la pièce 5.00
Marennes Oléron 6 pièces 29.00
Riche en eau et équilibrée en saveur

Assiette de dégustation 40.50
3 Fines de Claire n°2
3 Creuses de Bretagne n°2
3 Vertes Label Rouge n°3

Coquillages et crustacés

Crevettes roses entrée 18.50
avec sauce cocktail au raifort la portion 26.50

Assiette de langoustines entrée 25.50

Demi-tourteau entrée 19.50
Mayonnaise

Sélection de la mer entrée 28.50
Bulots, bigorneaux, crevettes roses
et crevettes grises

Plateaux de fruits de mer

Le plateau de l'Écailler 64.50
3 Creuses de Bretagne n°2
2 Fines de Claires n°2
1 Verte Label Rouge n°3
Langoustines - Bigorneaux - Bulots
Crevettes grises - Crevettes roses

Le plateau du Mareyeur 82.50
3 Creuses de Bretagne n°2
3 Fines de Claires n°2
1 Verte Label Rouge n°3 - ½ Tourteau
Langoustines - Bulots - Bigorneaux
Crevettes grises - Crevettes roses

Le plateau Royal Astra 106.00
3 Creuses de Bretagne n°2
3 Fines de Claires n°2
2 Vertes Label Rouge n°3
½ Tourteau - Langoustines
Crevettes grises - Crevettes roses - Bulots - Bigorneaux
Queue de homard tiède aux légumes croquants
Vinaigrette primavera

