

FRUITS DE MER

Du 1^{er} novembre au 29 février

Take away!

Les Huîtres « Reines de l'Océan »

Prix en CHF

Creuse de Bretagne n°2	la pièce 4.50	6 pièces 26.00
Fine de Claire n°2 Marenne Oléron	la pièce 4.50	6 pièces 26.00
Fine de Claire verte Label Rouge n°3 Marenne Oléron Riche en eau et équilibrée en saveur	la pièce 5.00	6 pièces 29.00
Assiette de dégustation d'huîtres 3 Fines de Claire n°2 3 Creuses de Bretagne n°2 3 Vertes Label Rouge n°3		l'assiette 40.50

Coquillages et Crustacés

Crevettes roses avec sauce cocktail au raifort	en entrée 18.50 la portion 26.50
Assiette de langoustines	en entrée 25.50
Bulots mayonnaise 200g	en entrée 16.50
Crevettes grises 100g	en entrée 14.50
Sélection de la mer Bulots - Bigorneaux - Crevettes roses - Crevettes grises	en entrée 28.50

Plateaux dégustation de fruits de mer

Le plateau de l'Écailler 3 Creuses de Bretagne n°2 2 Fines de Claire n°2 1 Verte Label Rouge n°3 Langoustines - Bigorneaux - Crevettes grises - Crevettes roses - Bulots	64.50
Le plateau du Mareyeur 3 Creuses de Bretagne n°2 3 Fines de Claires n°2 1 Verte Label Rouge n°3 Émietté de tourteau au citron - Langoustines - Bigorneaux Crevettes grises - Crevettes roses - Bulots	82.50
Le Plateau Royal Astra 3 Creuses de Bretagne n°2 3 Fines de Claire n°2 2 Vertes Label Rouge n°3 Émietté de tourteau au citron - Langoustines - Bigorneaux - Crevettes grises Crevettes roses - Bulots - Queue de homard tiède aux légumes croquants Vinaigrette primavera	106.00

Notre écailler vous conseille volontiers et prépare aussi vos plateaux à emporter !