

FRUITS DE MER

Du 1^{er} novembre au 28 février

Les Huîtres

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 n°3 
Marenne Oléron la pièce 5.00
6 pièces 29.00
Riche en eau et équilibrée en saveur

Assiette de dégustation d'huîtres 40.50

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

Huître découverte de la semaine / Selon arrivage
Laissez-vous conseiller

Coquillages et Crustacés

Crevettes roses en entrée 18.50
avec sauce cocktail au raifort 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 en entrée 28.50
Bulots - Bigorneaux - Crevettes roses - Crevettes grises



Plateaux dégustation de fruits de mer

Le plateau de l'écailler 65.00

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

Le plateau du Mareyeur 85.00

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

Le Plateau Royal Astra 105.00

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