

Du 1^{er} novembre au 28 février

Les Fruits de Mer

Les Huîtres

Creuse de Bretagne n°2

la pièce 4.50
6 pièces 26.00

Fine de Claire n°2

Marennes Oléron

la pièce 4.50
6 pièces 26.00

Fine de Claire verte n°3

Marennes Oléron

Riche en eau et équilibrée en saveurs



la pièce 5.00
6 pièces 29.00

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

avec sauce cocktail au raifort

en entrée 19.50
la portion 28.50

Assiette de langoustines

en entrée 26.50

Bulots mayonnaise 200g

en entrée 18.50

Crevettes grises 100g

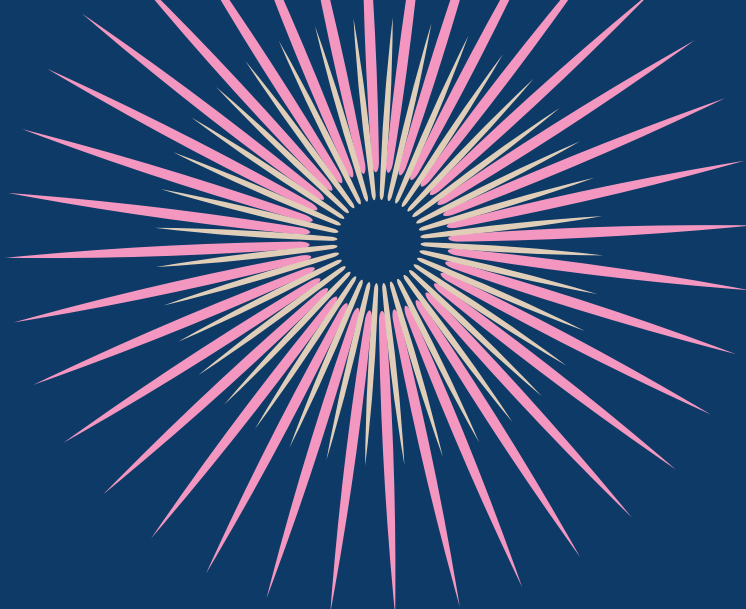
en entrée 16.50

Sélection de la mer

Bulots - bigorneaux -

crevettes roses - crevettes grises

en entrée 32.50



Plateaux de Fruits de Mer

Le plateau de l'Écailler

66.50

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

88.50

3 Creuses de Bretagne N°2

3 Fines de Claires N° 2

1 Verte Label Rouge N°3

Emietté de tourteau au citron

Langoustines - bigorneaux - crevettes grises -
crevettes roses - bulots

Le Plateau Royal Astra

115.00

3 Creuses de Bretagne N° 2

3 Fines de Claire N° 2

2 Vertes Label Rouge N°3

Emietté de tourteau au citron

Langoustines - bigorneaux - crevettes grises -
crevettes roses - bulots - queue de homard tiède
aux légumes croquants
vinaigrette primavera