

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le plateau de l'écailler	66.50	Le plateau du Mareyeur	89.50	Le Plateau Royal Astra	116.00
<ul style="list-style-type: none"> > 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 		<ul style="list-style-type: none"> > 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 		<ul style="list-style-type: none"> > 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 	

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
<ul style="list-style-type: none"> > 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 17.50
Sélection de la mer Bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises	en entrée 34.50

