

Les Fruits de Mer

Nos Assiettes

<i>les 6 huîtres de l'écailler N° 3</i>	<i>14,50 €</i>
<i>les 6 huîtres Marennes d'Oléron N° 3</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Les 6 Langoustines</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Les crevettes roses (200g)</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Les crevettes grises (100g)</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Le demi tourteau</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Les Bulots (400g)</i>	<i>8,50 €</i>

accompagnements : mayonnaise, vinaigre échalotes, citron, beurre demi sel, pain.

*Carte des fruits de mer
suivant arrivage*

Nos Plateaux

Le plateau du Rocher

pour 2 personnes 68,00 €

1 tourteau

12 huîtres N° 3

6 langoustines

8 crevettes roses

120 g de crevettes grises

200 g de bulots

6 moules d'Espagne

6 amandes

150 g de bigorneaux

Le plateau cuit

pour 1 personne 29,90 €

1/2 tourteau

4 langoustines

6 crevettes roses

60 g de crevettes grises

100 g de bulots

100 g de coques

60 g de bigorneaux

Le plateau du roc

pour 1 personne 25,90 €

4 huîtres N° 3

4 langoustines

4 crevettes roses

60 g de bigorneaux

80 g de bulots

Le plateau royal

sur commande pour 4 personnes

145,00 €

1 homard, 1 tourteau

16 huîtres N° 3

8 langoustines

16 crevettes roses

200 g de crevettes grises

400 g de bulots

8 amandes

12 moules d'Espagne

12 amandes

200 g de bigorneaux

200 g de coques

16 palourdes