



Composez votre assiette ou plateau

Huîtres spéciales creuses



Marennes d'Oléron

N°3

6 huîtres 13,50€

12 huîtres 25.00€

N°2

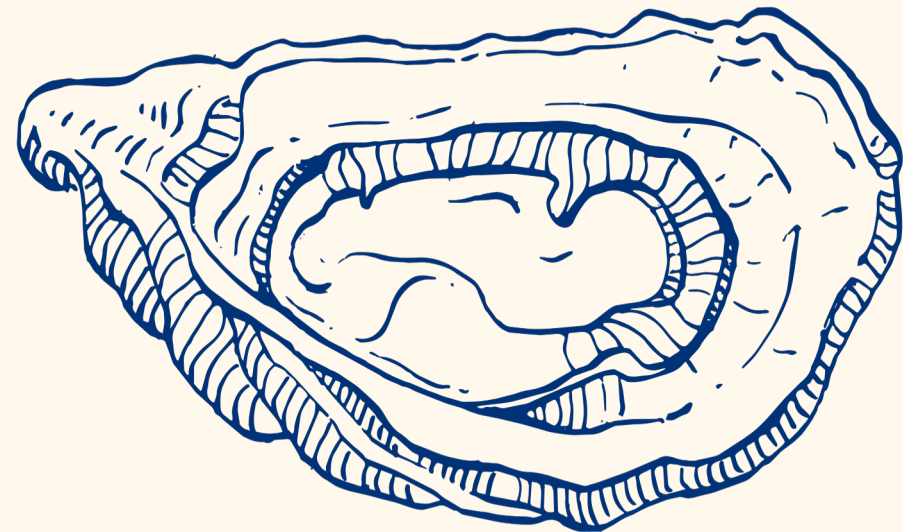
6 huîtres 15,90€

12 huîtres 29,50€

N°1

6 huîtres 18,50€

12 huîtres 35,50€



Huîtres Hélié de St Vaast (Normandie)

N°3

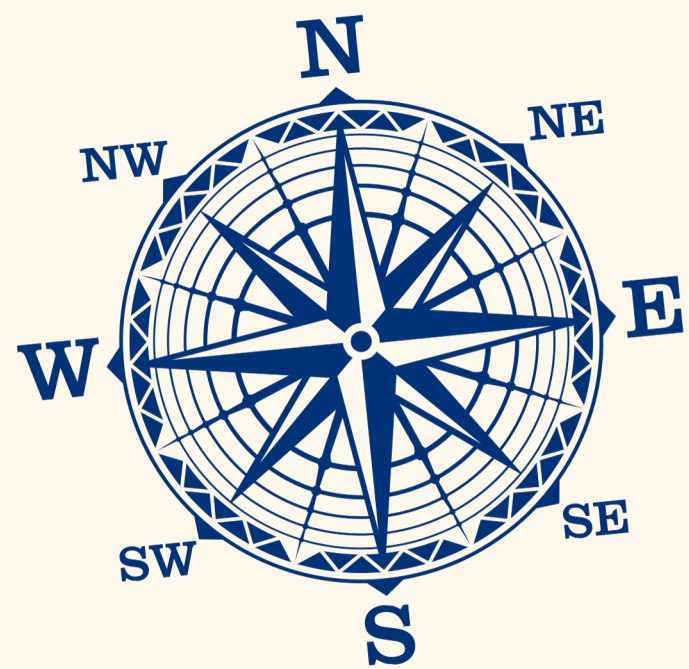
6 huîtres 13,50€

12 huîtres 25.00€

N°2

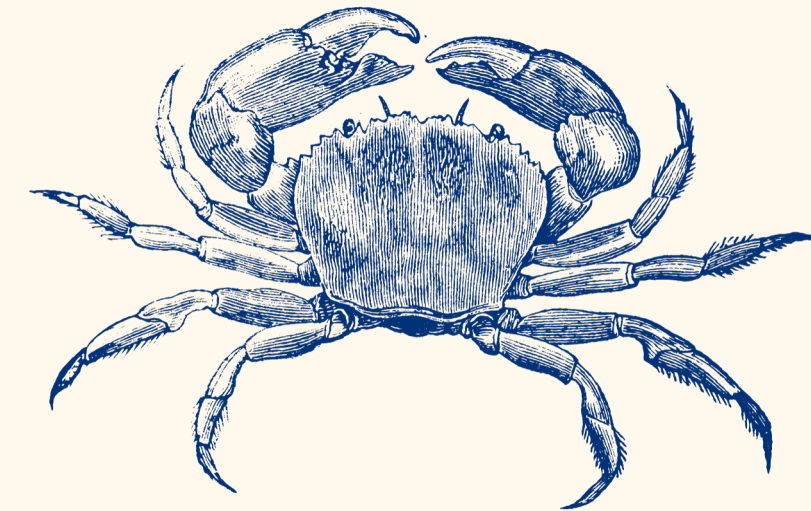
6 huîtres 15,90€

12 huîtres 29,50€



Composez votre assiette ou plateau

Coquillages et crustacés



10 bulots de Granville **10,00€**

6 amandes de mer **5,90€**

6 moules Espagne jumbo **5,90€**

6 palourdes de Quiberon **5,90€**

6 crevettes roses calibre 30/50 **10,00€**

Crevette gambas calibre 8/12 (pièce) **7,90€**

Pince de Tourteau **6,50€**

Poulpes à la catalane **7,90€**
les 100g

Saumon gravlax **7,90€**
les 100g

Rillettes de thon maison **10,00€**

Homard canadien **9,90€**
(pièce de 400g à 600g)
les 100g

Homard Breton **17,00€**
(pièce de 600g à 800g)
les 100g



Composez votre assiette ou plateau

Huîtres prestiges ★★★★★



Parc de l'Impératrice Joel DUPUCH Cap Ferret N°3

ostréiculteur les Petits Mouchoirs

6 huîtres spéciales creuses 23,00€

12 huîtres spéciales creuses 44,00€

Daniel Sorlut spéciales creuses N°3

6 huîtres 24,50€

12 huîtres 47.50€

Utah Beach spéciales creuses N°3

6 huîtres 24,50€

12 huîtres 47,50€

***Gillardeau spéciales
creuses N°3***

6 huîtres 32,00€

Les huîtres sont servies avec citron, vinaigre, échalote, beurre demi-sel et pain de seigle



Composez votre assiette ou plateau

Huîtres prestiges ★★★★★



La plate de Belon n°0

*Élevées dans la baie de Mont ST Michel
Et cultivées en eau profonde*

3 huîtres 14,00€

6 huîtres 26.00€

La spéciale

Tsarskaya St Kerber

Cancale N°3

*Huître du Tsars de Russie
Puissante et iodée, note de lait
d'amande*

3 huîtres 15,50€

6 huîtres 28,00€

Tarbouriech N°3

*La spéciale goût iodé aux
arômes de noisette et cèpes*

3 huîtres 17,90€

6 huîtres 34,00€

Les huîtres sont servies avec citron, vinaigre, échalote, beurre demi-sel et pain de seigle