



Repas à thème plateau de fruits de mer

44 euro TTC* par personne

(prix susceptible de modification selon les cours)

Composition par personne

1 huitre n°2 plate
4 huitres n°2 creuses
120 Gr de crevettes roses taille 60/80
30 Gr de crevettes grises
150 Gr Bulots
100 Gr de Bigorneaux
120 Gr de Langoustines
1/2 tourteau cuit
2 palourdes
2 praires
Mayonnaise maison, beurre ½ sel,
citron, vinaigre échalote
Pain de seigle, tradition française,

***** ****

En supplément :

Dégustation de poissons fumés : 10 euro par personne

Sardines – Maquereau- Bar

(Pain aux céréales toasté, crème fromagère citronnée maison)

Homard entier cuit (500/600 gr) : 40 euro pièce*

* (Tarif uniquement pour la réservation de 4 plateaux minimum)

Etrilles, clams, couteaux : au cours