



Repas à thème plateau de fruits de mer

39 euro TTC* par personne

(prix susceptible de modification selon les cours)

Composition par personne

1 huître n°2 plate

4 huîtres 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