



Composez votre assiette ou plateau

Huîtres spéciales creuses



Marennes d'Oléron

N°3

6 huîtres **13,50€**

12 huîtres **25.00€**

N°2

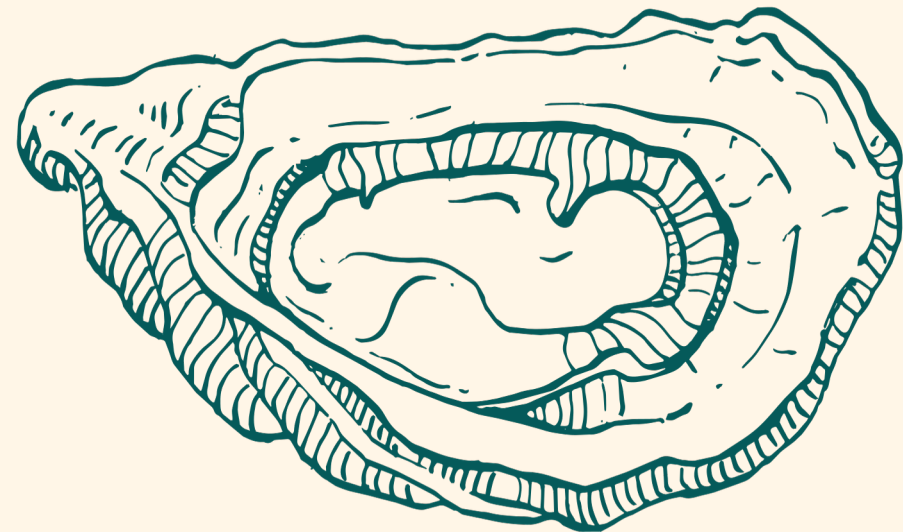
6 huîtres **15,90€**

12 huîtres **29,50€**

N°1

6 huîtres **18,50€**

12 huîtres **35,50€**



Huîtres Hélié de St Vaast (Normandie)

N°3

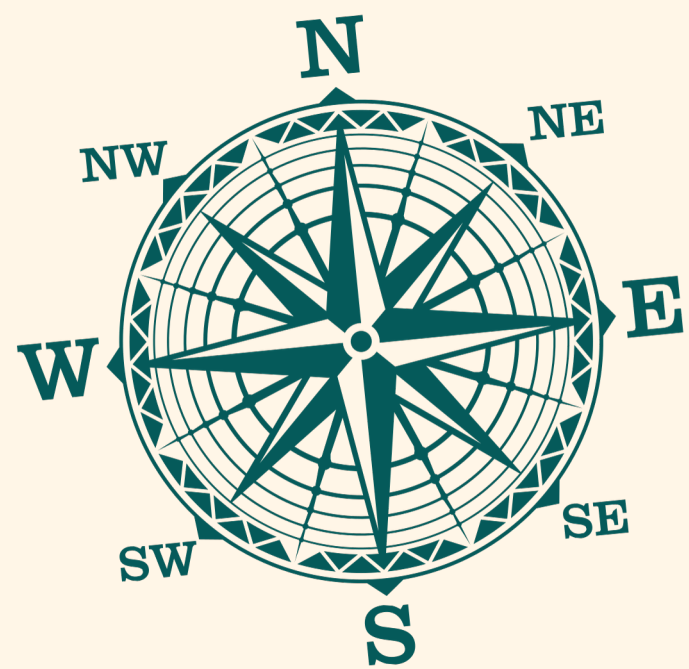
6 huîtres **13,50€**

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 (pièce de 400g à 600g)	9,90€ les 100g
Homard Breton (pièce de 600g à 800g)	17,00€ 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