



Mars- Avril 2022

## NOS PLATEAUX

### **le "MISE EN BOUCHE " pour 2 personnes**

12 HUITRES (hors spéciale pattedoie) + 8 CREVETTES 30/40 + 8 bulots

40 € le plateau

### **le "CLASSIQUE " pour 2 personnes**

12 HUITRES (hors spéciale pattedoie) + 10 CREVETTES 30/40 + 2 pinces de tourteau + 8 bulots + 100g de crevettes grises

55 € le plateau

### **Le "GOURMET " pour 2 personnes**

12 HUITRES (hors spéciale pattedoie) + 10 CREVETTES 30/40 + 1 tourteau 600g + 100gr Saumon fumé + 8 bulots et 100g de crevettes grises

70 € le plateau

### **Le "RARE" pour 2 personnes**

12 HUITRES (spéciale Pattedoie) + 10 CREVETTES 30/40 + 1 tourteau 600g + 2 pinces de tourteau +1 queue de langouste 250g + 8 bulots, 100grs de saumon fumé, 100g de crevettes grises

120 € le plateau

## NOS HUITRES OUVERTES SUR PLATEAU

Huîtres n3	- Isigny - Fine de claire	20 € la Dz
	-Elégante de Mathieu Rouziere (Thau) Speciale n2	25 € la Dz
	- spéciale PATTEDOIE num 3	30 € la Dz
	-spéciale pattedoie num2	35€ la Dz

*Autres tailles et variété d'huîtres disponibles sur commande*

*avec rince doigts, vinaigre à l'échalote, citron*

## PLATEAUX SUR MESURE : COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE PLATEAU

Coût des produits :

Huîtres numéro 3	20 €/dz pour Isigny, Fines de Claire - 30 €/dz spéciale pattedoie
bulot cuit	2,00 € les 4 bulots
crevettes grises / bigorneaux	3,00 € les 100g
Crevettes sauvage 30/40	1€/pi
Crevette cuite sauvage 6/8	9 € la pièce 125g mini
Langoustine moyenne 16/25	2,00 €/ pi
Pinces de crabe	5,00 € la piece de 80g env
Tourteau Européen 6/900	20,00€ la piece 600g mini
Oursin	6,00 €/pi
Queue de langouste cuite 250grs env	35,00 €/pi
King Crab	179,90 €/kg
Snow Crab	99,90 €/kg
Homard Européen	=> calibre et prix suivant arrivage
Saumon fumé des Iles Hébrides (Ecosse)	7,50 €/100grs (avec beurre ½ sel)
Caviar Oscietre 10grs (Français)	25 €/boite
Caviar Oscietre 30grs (Français)	50 €/boite - autres réfs disponibles sur demande

**+ 10 € de cout de mise en œuvre et préparation du plateau**

*Nos plateaux sont servis avec rince-doigts, mayonnaise, vinaigre à l'échalote et citron*