

Carte de nos produits festifs

Notre sélection d'huitres

- La spéciale Isigny de chez Taillepie
- La Marenne Oléron de la maison Gazeau
- La Bretonne de Saint-cast-le-guildo
- Les huîtres de l'île de Ré de la famille Le Corre
- La fameuse Gillardeau

Huîtres ouvertes sur plateau

1 € de supplément
par douzaine ouverte

Plateau de fruits de mer

30 € la portion

- 6 huîtres Oléron n°3
- 6 crevettes roses
- 5 bulots cuits
- 1 grosse gambas sauvage

Minimum 2 personnes

Apéritifs et tapas

- Accras de morue
- Rillettes de truite maison
- Tarama maison
- Salade de poulpe
- Crevettes à l'ail
- Crevettes thaï
- Marinade de fruits de mer

Entées froides

- Gravlax de saumon
- Saumon fumé d'Ecosse
- Truite fumée du Vercors
- Terrine aux Saint-Jacques
- Dôme cœur de homard au champagne

C'est fêtes !!

- Coquilles Saint-Jacques à la Normande
- Escargots farcis
- Moules farcies
- Saumons farcis
- Homards européens cuits
- Queues de langoustes cuites
- Caviar de la maison Kaviari
- Poutargue
- Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint Brieuc
- Grosses crevettes sauvages
- Crevettes bio de Madagascar
- Queue de lotte

Pour le réveillon de Noël il est conseillé de commander avant le samedi 20
Pour le réveillon de la saint Sylvestre il est conseillé de commander avant le samedi 27