

Carte de nos produits festifs

Notre sélection d'huîtres

- La spéciale Isigny de chez Tailleped
- 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 maison 25,80 €/kg
- Accras de crabe et crevettes maison 38,90 €/kg
- Stick de crevettes panées 42,90 €/kg
- Saumon gravlax maison 48,50€/kg

Tartinables

- Rillettes de truite maison 29,90 €/kg
- Tarama maison 36,90 €/kg
- Délice d'anchois 36,90 €/kg

Terrines

- Bûche de langouste au champagne 46,90 €/kg
- Crèmeux de thon en croûte 29,90 €/kg
- Dôme cœur de homard 38,90 €/kg
- Terrine aux noix de Saint-Jacques 36,90 €/kg
- Saumon farci 58,90 €/kg

Marinades

- Crevettes marinées à l'ail 39,00 €/kg
- Crevettes sauce thaï 39,00 €/kg
- Marinade de fruits de mer 28,90 €/kg
- Marinade de poulpe 49,90 €/kg

Entrées chaudes

- Moules farcies maison 32,90 €/kg
- Praires farcies maison 36,90 €/kg
- Escargots de Bourgogne maison 10 € la dz
- Coquilles saint Jacques à la Bretonne 8,50 € pce
- Cassolette d'écrevisses et petits légumes 6,50 € pce
- Soufflé aux langoustines 5,90 € pce

Plats chauds

- Gratin de fruits de mer royal 12 € la part
- Turban de sole tropicale sauce crème de whisky 8 € la part
- Fricassée de lotte à l'américaine 15 € la part

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