



Foie gras de canard fait maison cuit au torchon et son Chutney aux figues	Les 500gr	50€
Les croquants de langoustines fraîches et les samossas aux épices thaï sauce exotique	les 12	28€
La soupière de homard et morilles, en lutté		29
La soupière de Saint-Jacques a la fondue de poireaux en luté		22€
La poularde de Bresse a la crème vin jaune et morilles son riz pilaf		24€
Vol au vent Bourgeois(quenelles de poularde fermière, ris de veau, langoustines champignons) sauce crémeuse		20€
Choucroute de poissons (saumon, bar, lotte, truite fumée Moules,langoustines)		29€
Saumon fumé par nos soins (saumon Irlandais, label Rouge) crème d'aneth (les 200grs)		15€
Blinis fait maison (les 2)		3€
Coctte de ris de veau cœur,morilles et fond d artichauts Sauce Albufera		29€
Caille farcie au foie gras et raisins sauce aux raisins Frais , purée de panais		23€

Les commades doivent être passées au plus tard 48 heures
A l avance et retirées au plus tard a 18h

LE PLATEAU CHAT NOIR **49€**
12 Huitres(fines de claires et spéciales)1/2 tourteau,1 langoustine
8bulots4crevettes royales ,2 amandes,2 palourdes, crevettes grises, bigorneaux

LE PLATEAU ROYAL **64€**
Le plateau Chat noir + ½ Homard + 3 Langoustines

LE PLATEAU DE CRUSTACES **49€**
½ Homard ½ tourteau 4 langoustines crevettes royales (120grs)
Crevettes grises 6 bulots

ASSIETTE DE L'ECAILLER **22€**
6 huitres, 4 crevettes royales, 5 bulots, 1 langoustine, 2 amandes,
2 palourdes

LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

Langoustines (450grs) Mayonnaise	29€
Demi-homard Mayonnaise	22€
Tourteau Mayonnaise	19€
Crevettes royales bio de Madagascar (250grs)	23€

LES HUITRES (ouvertes)

6 fines de claires n°4	10€
6 fines de claires n°3	12€
6 fines de claires n°2	14€
6 spéciales n° 3	14€
6 spéciales n°2	.15€
6 speciales Lamnert Utah	18€