



Foie gras de canard fait maison cuit au torchon et son Chutney aux figues	Les 500gr	50€
Les croquants de langoustines fraîches sauce exotique 1	Les 12	28€
La soupière de homard et morilles, en lutté		29€
La soupière de Saint-Jacques a la fondue de poireaux en luté		24€
La poularde de Bresse a la crème vin jaune et morilles son riz pilaf		25€
Pavé de veau façon Wellington, morilles, champignons de paris, pate feuillette, jus de veau, crêpes vonassiennes		21€
Vol au vent Bourgeois(quenelles de poularde fermière, ris de veau, écrevisses champignons sot-y-laisse) sauce crémeuse		20€
Choucroute de poissons (saumon, bar, lotte, truite fumée Moules, langoustines)		25€
Saumon fumé par nos soins (saumon Irlandais, label Rouge) crème d'aneth (les 200grs)		15€
Blinis fait maison (les 2)		3€

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

**LE CASTING D'HUITRES** 12 huitres de notre sélection **32€**

**LE PLATEAU CHAT NOIR** **56€**

12 Huitres( fines de claires et spéciales) 1 tourteau,2 langoustine  
8bulots4crevettes royales ,2 amandes,2 palourdes, crevettes grises, bigorneaux

**LE PLATEAU ROYAL** **75€**

Le plateau Chat noir + 1 Homard + 3 Langoustines -

**LE PLATEAU DE CRUSTACES** **53€**

½ Homard ½ tourteau 4 langoustines crevettes royales (120grs)  
Crevettes grises 6 bulots

**ASSIETTE DE L'ECAILLER** **25€**

6 huitres, 4 crevettes royales, 5 bulots, 1 langoustine, 2 amandes,  
2 palourdes

**LES COQUILLAGES ET CRUSTACES**

Langoustines (450grs) Mayonnaise **38€**

Demi-homard Mayonnaise **22€**

Tourteau Mayonnaise **19€**

Crevettes royales bio de Madagascar (250grs) **23€**

**LES HUITRES (ouvertes)**

6 fines de claires n°3 12€

6 fines de claires n°2 15€

6 spéciales n° 3 14€

6 spéciales n°2 18€

6 speciales Lambert Utah 18€