



NOS HUITRES GRAND CRU

LES FINES DE CLAIRE (Charente-Maritime)

Riche en eau équilibrée en saveur (affinage 28 jours minimum)

LES 6

N° 2 23 €

N° 3 19 €

LES SPECIALES DE CLAIRES (Charente-Maritime)

Charnue équilibre parfait entre douceur et salinité (affinage 28 jours minimum)

N° 2 24 €

N° 3 20€

SPECIALES LAMBERT UTHA (Normandie)

Chair ferme et croquante au gout sucré (affinage minimum 1 mois)

N° 3 26€

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE CASTING D'HUITRES (12 huitres de notre sélection selon la saison) **39 €**

L'ASSIETE DE L'ECAILLER **29 €**

Assortiment de 6 huitres, 4 crevettes royales bio, crevettes grises, 1 langoustine, 3 bulots, 2 moules d'Espagne bigorneaux, 2 palourdes

PLATEAU DE CRUSTACES **56€**

½ Homard ½ tourteau 4 grosses langoustines (8-10) crevettes royales bio crevettes grises

PLATEAU CHAT NOIR **62€**

4 fines de claire n°3 4 spéciales Lambert Utah n°2 3 creuses de Bretagne n°1 tourteau 2 langoustines (8-10) 8 bulots 2 amandes 3 palourdes 3 moules d'Espagne 4 crevettes royales bio crevettes grises bigorneaux 2 clams

PLATEAU ROYAL **78€**

Plateau Chat noir + ½ homard + 2 grosses langoustines 8-10

COQUILLAGES ET CRUSTACES

LANGOUSTINES (grosses 8-10) les 6 **42€**

HOMARD MAYONNAISE (600grs) **38 €**

TOURTEAU MAYONNAISE **19€**

CREVETTES ROYALES BIO (8 pièces) 220grs **22€**

BULOTS (300 grs) **8 €**

PALOURDES (8 pièces) **7 €**

CLAMS (3 pièces) **6 €**

CREVETTES GRISES (150 grs) **8€**