



NOS HUITRES GRAND CRU

LES FINES DE CLAIRE (Charente-Maritime) **LES 6**
Riche en eau équilibrée en saveur (affinage 28 jours minimum)

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°3 3 fines de claire n°2, 1 tourteau 2 langoustines (8-10) 8 bulots 2 amandes 3 palourdes 3 moules d'Espagne 4 crevettes royales bio crevettes grises bigorneaux	
PLATEAU ROYAL	90€
Plateau Chat noir + ½ homard +2 grosses langoustines 8-10	

COQUILLAGES ET CRUSTACES

LANGOUSTINES (grosses 8-10) les 6	42€
HOMARD MAYONNAISE (600grs)	48€
TOURTEAU MAYONNAISE	22€
CREVETTES ROYALES BIO (8 pièces) 220grs	32€
BULOTS (300 grs)	8 €
PALOURDES (8 pièces)	9 €
CREVETTES GRISES (150 grs)	8 €