



MENU DES FÊTES

ENTRÉES

Bisque de homard	12
Terrine fois gras	20
Saumon fumé	16
Terrine de gibier	16
Carpaccio de biche	20
Carpaccio de saumon	16
Carpaccio de boeuf fumé	18

PLATS

Civet de marcassin	22
Faisant à la brabançonne	25
Cabillaud à l'ostendaise	25
Choucroute	20
Saumon rôti et sa trilogie de pâtes	20



L'ÉCAILLER 1/2

POUR L'APÉRO

La portion de bulots chauds	12
La portion de crevettes roses	14
L'assiette de coquillage	22

LES HUÎTRES

Les 6 Boudeuses n°4 (Bretagne, Huîtres de pleine mer, iodées)	15
Les 9 Boudeuses n°4 (Huîtres de pleine mer, iodées)	22,5
Les 6 Creuses de Zélande n°3 (Pays Bas) Huîtres de pleine mer, fines et iodées	16,5
Les 9 Creuses de Zélande n°3 Huîtres de pleine mer, fines et bien iodées	24,5
Les 6 Fines de Claire n°3 (Marennes Oléron)	18,5
Les 9 Fines de Claire n°3 (Marennes Oléron)	26,5
Les 6 Spéciales Gillardeau (Marennes Oléron) Sur commande	34
Les 6 Plates Zélandaises 3/0 Huîtres de pleine mer, fines et iodées	22
L'assortiment de 12 Huîtres	36
L'assortiment de 24 Huîtres	64



L'ÉCAILLER 2/2

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le Plateau Breton

3 Boudeuses, 3 Creuses de Zélande, 3 Fines de Claire, 2 Amandes, 6 Crevettes grises, 2 Crevettes Roses, 4 Bulots, 2 Palourdes, 3 moules parquées (en saison) et sa portion de bigorneaux

39/cvt

Le Plateau Normand

Le Plateau breton + 2 Plats 3/0+ 1 langoustine

46/cvt

Le Plateau Zélandais

Le plateau Normand + ½ tourteau

58/cvt

Le Plateau Royal

Le plateau Zélandais + ½ homard

89/cvt

HOMARDS

Homard en belle-vue de (+/- 650gr)

62

½ Homard en belle-vue

35

Homard aux petits légumes, sauce homardine (+/- 650gr)

72

½ homard aux petits légumes, sauce homardine

35

Homard grillé au beurre à l'ail (+/- 650 gr)

69

½ homard grillé au beurre à l'ail 38,00€

38

LANGOUSTINES & TOURTEAUX

Langoustines grillées au beurre à l'ail 3pcs

35

Tourteau +/- 400 gr en belle vue

28

À DÉGUSTER SUR PLACE OU À EMPORTER