



## 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



## 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/o 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

<b>Le Plateau Breton</b> 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
<b>Le Plateau Normand</b> Le Plateau breton + 2 Plates 3/0 + 1 langoustine	46/cvt
<b>Le Plateau Zélandais</b> Le plateau Normand + ½ tourteau	58/cvt
<b>Le Plateau Royal</b> Le plateau Zélandais + ½ homard	89/cvt

### HOMARDS

<b>Homard en belle-vue de (+/- 650gr)</b>	62
<b>½ Homard en belle-vue</b>	35
<b>Homard aux petits légumes, sauce homardine (+/- 650gr)</b>	72
<b>½ homard aux petits légumes, sauce homardine</b>	35
<b>Homard grillé au beurre à l'ail (+/- 650 gr)</b>	69
<b>½ homard grillé au beurre à l'ail 38,00€</b>	38

### LANGOUSTINES & TOURTEAUX

<b>Langoustines grillées au beurre à l'ail 3pcs</b>	35
<b>Tourteau +/- 400 gr en belle vue</b>	28

À DÉGUSTER SUR PLACE OU À EMPORTER