

MENU DE FÊTE A EMPORTER



(commande à passer avant le 17 décembre 2024)

NOS FRUITS DE MER



Huîtres N°3 (Moyenne)	X6 17,00€	X9 19,00€	X12 22,00€
Huîtres N°4 (Petite)	X6 16,00€	X9 18,00€	X12 21,00€
Les « Bulots Mayonnaise »	15,00€	Le « Côté Terre et	47€
Les « Bigorneaux »	15,00€	Mer » Plateau pour 1	
Les « Crevettes Roses » (12 Pièces)	21,00€ 30,00€	personne (Crevettes Roses et	49€
Les « Langoustines » (10 pièces)	25,00€	Grises, Bulots, Bigorneaux,	
Le « Tourteau »	65,00€	Langoustines, ½ Tourteau)	
Le « Homard » (Grillé)	60,00€	Le « ½ Géant » Plateau	
La boîte de caviar Baerii 30gr		pour 1 personne	
		(8 Huîtres, Crevettes Roses et	85,00€
		Grises, Bigorneaux,	
		Langoustines, Bulots,	
		Amandes, Moules d'Espagne, ½	
		Tourteau)	130,00€
		Le « Royal » Plateau pour 2	
		personnes	
		(16 Huîtres, Crevettes Roses	
		et Grises, Bigorneaux,	
		Langoustines, Bulots,	
		Amandes, Moules d'Espagne,	
		Tourteau)	
		Le « Géant Royal » Plateau	
		pour 2 personnes	
		(« Royal » + 1 Homard selon	
		disponibilité et arrivage)	

NOTRE MENU

Entrées au choix

Foie gras de canard / chutney de figue
Où

Coquille de saint jacques gratinée à la béchamel au champagne

Plats au choix

Poularde aux morilles / purée de pommes de terre à la truffe
Où

Cabillaud poché / écrasé de pommes de terre algue et citron

Desserts au choix

Buche marron / mandarine

Où

Entremet 3 chocolats

65 euros par personnes