

*Notre sélection
d'huîtres de
Mr Brévault*

les 6 15.00€

les 9 21.00€

les 12 27.00€

Plateau de fruits de mer

Sur réservation par téléphone au 02 99 16 99 48

et sur place de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES 15.00€

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 26.00€
crevettes roses, 3 huîtres de Mr Brévault,
bulots, bigorneaux

ASSIETTE EMERAUDE 30.00€
3 langoustines, bulots, bigorneaux,
crevettes roses, 3 huîtres

PLATEAU CÔTE SAUVAGE 34.00€
bulots, bigorneaux, crevettes roses,
5 huîtres, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau

PLATEAU PLEINE MER 49.00€
bulots, bigorneaux, crevettes roses,
5 huîtres, langoustines, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau

PLATEAU AMIRAL 89.00€
double composition du plateau Pleine Mer



Nos Entrées

GRAVLAX DE SAUMON , miroir thaï	13.00€
PRÉSSÉ DE TOURTEAU , avocat comme une tarte fine	18.00€
FOIE GRAS FRAIS DE CANARD FRANÇAIS MAISON , et son chutney tomates vertes, citron, pain aux fruits	16.00€

Nos Plats

CHOUCROUTE DE LA MER , saumon, haddock, lieu noir, Saint-Jacques, crevettes roses, choux, pommes de terre, beurre blanc	22.00€
CONCHIGLIONI au jambon truffé et à la trufferade	19.00€
MAGRET DE CANARD fricassé de champignons et jus court, mousseline de pommes de terre	19.00€
BAR RÔTI andouille et crème Savora, mousseline de pommes de terre	22.00€

Nos Desserts

BABA AU RHUM ARRANGÉ À LA FRAISE , crème légère aux fruits	8.50€
DÔME CHOCOLAT	8.00€
TARTE COCO LIME	8.50€