



Octobre à Décembre 2017

NOS HUITRES OUVERTES SUR PLATEAU

Huîtres n3	- Spéciale de Normandie Asnelles sur Mer - Isigny - Fine de claire - Bouzigues affinée « le centurion »	20 € la Dz
	- spéciale PATTEDOIE	30 € la Dz

Autres tailles disponibles sur commande

avec rince doigts, vinaigre à l'échalote, citron

NOS PLATEAUX

le "CLASSIQUE" pour 2 personnes

50 € le plateau

12 HUITRES (hors spéciale pattedoie) + 10 CREVETTES 30/40 + 2 pinces de tourteau + 8 bulots + 100g de crevettes grises

Le "GOURMET" pour 2 personnes

60 € le plateau

12 HUITRES (hors spéciale pattedoie) + 10 CREVETTES 30/40 + 1 tourteau 400g + 2 pinces de tourteau + 8 bulots et 100g de crevettes grises

Le "RARE" pour 2 personnes

100 € le plateau

12 HUITRES (spéciale Pattedoie) + 6 CREVETTES 30/40 + 1 tourteau 400g + 2 pinces de tourteau + 1 queue de langouste 300g env + 6 bulots + 6 palourdes et 100g de crevettes grises

PLATEAUX SUR MESURE : COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE PLATEAU

Coût des produits :

Huîtres n3	20 €/dz pour Asnelles, Isigny, Fines de Claire - 30 €/dz spéciale pattedoie
bulot cuit	2,00 € les 4 bulots
crevettes grises / bigorneaux	3,00 € les 100g
Crevettes sauvage 30/40	1€/pi
Crevette cuite sauvage 6/8	9 € la pièce 125g mini
Langoustine moyenne 16/20	2.00 €/ pi
Pinces de crabe	3,00 € la piece de 50g env
Tourteau Européen 4/600	9,00€ la piece 400g mini
Palourdes crues	2 €/ 4pi
Oursin	6 €/pi
½ Queue de langouste cuite 150g env	16 €/pi
Queue de langouste cuite 280/320g	30 €/pi
Homard Européen	=> calibre et prix suivant arrivage

+ 10 € de cout de mise en œuvre et préparation du plateau

Nos plateaux sont servis avec rince-doigts, mayonnaise, vinaigre à l'échalote et citron