



Jan – Mars 2021

## NOS HUITRES OUVERTES SUR PLATEAU

Huîtres n3	- Isigny - Fine de claire	20 € la Dz
	-Élegante de Mathieu Rouziere (Thau) Speciale n2	25 € la Dz
	- spéciale PATTEDOIE num 3	30 € la Dz
	-spéciale pattedoie num2 /Pousse en Claire num 2	35€ la Dz

*Autres tailles et variété d'huîtres disponibles sur commande  
avec rince doigts, vinaigre à l'échalote, citron*

## NOS PLATEAUX

**le "CLASSIQUE " pour 2 personnes** 55 € 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** 70 € le plateau  
12 HUITRES (hors spéciale pattedoie) + 10 CREVETTES 30/40 + 1 tourteau 600g + 2 pinces de tourteau + 8 bulots et 100g de crevettes grises

**Le "RARE" pour 2 personnes** 120 € le plateau  
12 HUITRES (spéciale Pattedoie) + 10 CREVETTES 30/40 + 1 tourteau 600g + 2 pinces de tourteau +1 queue de langouste 250g env + 8 bulots + 8 palourdes et 100g de crevettes grises

## PLATEAUX SUR MESURE : COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE PLATEAU

Coût des produits :

Huîtres n3	20 €/dz pour , 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 moyenne16/25	2.00 €/ pi
Pinces de crabe	5,00 € la piece de 80g env
Tourteau Européen 6/800	16,00€ la piece 600g mini
Palourdes crues	2 €/ 4pi
Moules d'Espagne	2 €/4pi
Oursin	6 €/pi
Queue de langouste cuite 300g env MSC (Pêche durable)	30 €/pi
King Crab	99,90 €/kg
Snow Crab	99,90 €/kg
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*