

Composez votre plateau de fruit de mer, selon vos envies !

La sélection d'huîtres	Prix à l'unité	Quantité
Bouzigues n°3	1.20€
Fines de claires - Marennes Oléron n°3	1.50€
Gillardeau n°3	2.60€
Ostra régal n°3	2.80€
Isigny - Taillepieu n°2	2.00€
Utah beach n°2	2.50€
Cancale n°3	1.60€
La reine de Camargue n°3	1.80€
L'huître de la semaine :€
Les coquillages et crustacés		
Crevette Bio (Madagascar)	1.50€
Gambas sauvage	6€
Crevettes grises de pays 100g	3.50€
Langoustine	4€
Demi Tourteau cuit	13€
Pince de tourteau grosse	6€
Bulot de la baie de Granville	0.50€
Palourde	0.60€
Moule	0.50€
Oursin (en saison)	3.50€
Crabe royal	20€
Homard Français (en saison)
Queue de langouste	25€
Autre, selon arrivage.....

TOTAL : 5€* +

*Forfait préparation : 5€

Parce que chaque plateau est préparé avec soin, et accompagné de citron BIO, de pain, d'un beurre de qualité sélectionné par la famille Pellegrini, de mayonnaise, aioli et de rinces doigts.

Nous travaillons les produits frais et de saison que veut bien nous offrir la mer. Par avance, veuillez nous excuser des éventuelles ruptures.

Aussi, certains prix peuvent varier selon la taille ou la saison, nous vous en informons au moment de la commande.



La sélection de Caviar

Maison STURIA (Aquitaine, France)

Baerii sélection « vintage » 35€ les 15g

Rondeur et fermeté des grains, aux saveurs fruitées et iodées.

Baerii sélection « primeur » 36€ les 15g

Un caviar jeune, peu salé à la texture crémeuse.

Oscietre sélection « prestige » 42€ les 15g

Des grains fermes, aux saveurs marines et notes de fruits secs.

A partager ... (ou pas !)

Saumon fumé à la ficelle (Ecosse) 15€

Pain, beurre, citron & crème d'Isigny AOP

Assiette nordique (poissons fumés) 15€

Saumon, maquereau, haddock, et hareng, pain, beurre, citron & crème d'Isigny AOP

Sur la planche... 25€

Selon l'humeur du chef, assortiments différents chaque jour de délices de la mer à partager (saumon fumé, sardine millésimée, œufs de saumon, brandade de morue, tarama ...).

Pain, beurre & citron

Anchois marinés de Cantabrie 4€

Tielle Sétoise 6€

Brandade de morue parmentière 6€

Accras de morue créole (par 6) 4€

La boîte de sardine 7€

*A choisir parmi la sélection en boutique
Pain & citron*

Préparation du jour

*A découvrir au rayon traiteur
Selon l'humeur du chef, et l'arrivage !*

