

NOS FRUITS DE MER

| | | | | |
|--|---------|--------------|--------------|---------------|
| | | <i>les 6</i> | <i>les 9</i> | <i>les 12</i> |
| Huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3 | | 13,80 € | 20,70 € | 27,60 € |
| Portion de bulots (200g) | 11,50 € | | | |
| Amandes (la pièce) | 0,70 € | | | |
| crevettes roses (calibre 40/60) | | | | |
| (les 10) | 14,80 € | (la pièce) | 1,60 € | |
| Homard froid mayonnaise (400 à 600 g) | | | | 45,00 € |
| | | | | |
| Portion de bigorneaux (100g) | | | 9,00 € | |
| Tourteau mayonnaise (min 500g) | | | 30,00 € | |
| Langoustines (les 8) | | | 26,50 € | |
| | | (la pièce) | 3,80 € | |

NOS PLATEAUX

| | <i>1 pers</i> | <i>2 pers</i> |
|--|---------------|---------------|
| Plateau de l'écailler | | |
| Par pers : (6 huîtres fines de claires d'Oléron M3 , bulots, 3 amandes, 3 crevettes roses, bigorneaux) | 29,00 € | 58,00 € |
| Plateau du mareyeur | | |
| Par pers : (6 huîtres fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux, 1 langoustine, ½ tourteau) | 34,80 € | 69,60 € |
| Plateau tout cuit | | |
| Par pers : (1 tourteau, bulots, 6 crevettes roses, bigorneaux, 2 langoustines) | 33,00 € | 66,00 € |
| Plateau du rivage | | |
| Par pers : (7 huîtres fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 4 crevettes roses, 2 langoustines, ½ tourteau) | 39,80 € | 79,60 € |
| Plateau Percheron | | |
| Par pers : (8 huîtres fines de claires M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 tourteau) | 55,00 € | 110,00 € |
| Plateau Dégustation | | |
| Par pers : (8 huîtres fines de claires M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, ½ tourteau et ½ homard) | - | 124,00 € |
| Plateau Royal | | |
| Par pers : (8 huîtres fines de claires M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 homard) | 68,00 € | 135,00 € |
| La composition des plateaux peut être modifiée suivant les arrivages et suivant le stock disponible | | |

Prix nets