

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Réservation conseillée

Composition des plateaux suivant arrivage



NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER SONT
DISPONIBLES À EMPORTER

Plateau classique 43,00€ par personne

Huîtres, Palourdes, Bigorneaux, Bulots, Crevettes, Langoustines, Clams, Tourteau ou Araignée

Plateau Homard Breton 68,00€ par personne:

Huîtres, Palourdes, Bigorneaux, Bulots, Crevettes, Langoustines, Clams, Homard

LES ENTREES

- Foie gras maison mi-cuit 16,00€
- Assiette de 6 huîtres creuses n°3 maison Cariou Ile Tudy 12,00€
- Les 6 couteaux persillés 12,00€
- L'assiette de crevettes ou bulots (200g) 12,00€
- L'assiette de langoustines, mayonnaise (200 g) 14,00€
- Carpaccio de saint jacques (coriandre, échalote, citron vert, huile de homard, coulis de de passion, framboise) 17,50€
- Palourdes en cocotte au beurre persillé (env 12 pièces) 16,00€
- L'assiette des Sables (3 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes) 12,00€
- L'assiette du Coulinec (6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes) 23,00€

LE MENU ENFANT 12,00€

Réservé - de 12 ans

Steack haché frites

ou

Fish and chips

1 boule de glace

1 sirop à l'eau