

nos suggestions :

- ½ homard bellevue français (environ 250 g) 20€
- ½ langouste royale atlantique nord Bellevue selon arrivage
- terrine de soles, saint jacques et crevettes 5 € la tranche
- navette saumon fumé et fromage frais 2,50 €
- mini brochette, noix de saint jacques et crevettes 7 €
- rilette de homard

nos saumons :

- saumon fumé label rouge d'Ecosse tranché au détail
- saumon fumé bio par 4 tranches ou 6 tranches
- cœur de saumon fumé label rouge d'Ecosse
- saumon fumé à chaud maison
- saumon gravlax maison

les œufs :

- poutargue de mulot
- œufs de truite 90g
- œufs de cabillaud fumés
- œufs de lompe 100g
- œufs de saumon sauvage 100g

nos caviars :

- caviar d'aquitaine 30g, 50g 59 €, 99 €
- caviar de Madagascar 30g, 50g, 100g 47 €, 74 €, 148 €

nos plateaux de fruits de mer :

plateau tourteau :

35€ par personne

- 4 huitres n°3
- 6 bulots moyens
- 3 langoustines 16/20
- 1 mayonnaise maison
- 3 crevettes Madagascar
- 1/2 citron
- 1/2 tourteau ou 1 grosse pince de tourteau

plateau homard :

41€ par personne

- 4 huitres n°3
- 6 bulots moyens
- 3 langoustines 16/20
- 1 mayonnaise maison
- 3 crevettes Madagascar
- 1/2 citron
- 1/2 homard (env.250g)

nos suppléments :

- bigorneaux
- palourdes
- crevettes grises
- bouquets rochelais
- vinaigre échalotes
- aïoli
- mayonnaise
- homard Bellevue de 500g à 1.5kg
- langouste royale atlantique nord Bellevue de 600g à 1.5kg