

## SÉLECTION D'HUÎTRES

### MARENNES – OLÉRON

FINE DE CLAIRE VERTE, LABEL ROUGE N°2	5.50 / P
SPÉCIALE GILLARDEAU G 2	8.50 / P
SPÉCIALE POGET N°3	5.90 / P
SPÉCIALE SAUVAGE N°3 LA ROYALE	6.00 / P
SAINT VAAST N°3 NORMANDIE	4.60 / P
OSTRA REGAL N°2 IRELANDE, POUSSE EN CONCHE, BOUTRAIS	7.60 / P
HUÎTRE PLATE BELON N°0	8.00 / P

### COQUILLAGES

BULOTS	150g	11.–
PRAIRES	3 PIÈCES	14.–
PALOURDES	200 GR	16.–

### CRUSTA CÉS

CREVETTES BOUQUET SAUVAGES, SAUCE COCKTAIL	6 PIÈCES	27.–
LANGOUSTINE FRAÎCHE 8/10	1 PIÈCE	14.–
OURSIN	3 PIÈCES	27.–
TOURTEAU	1 PIÈCE	36.–
	½ PIÈCE	22.–
DEMI-HOMARD DU MAINE, MAYONNAISE, SAUCE COCKTAIL		46.–

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### PLATEAU DU MAREYEUR

196.–

6 SPÉCIALES POGET N°3  
6 PLATES BELON N°0  
6 SPÉCIALES SAUVAGES N°3 LA ROYALE  
4 SPÉCIALES GILLARDEAU G 2  
CREVETTES BOUQUETS  
½ HOMARD DU MAINE, ½ TOURTEAU, 4 OURSINS, 2 LANGOUSTINES  
PRAIRES, PALOURDES, BULOTS

Servi avec : mayonnaise – sauce cocktail – vinaigre à l'échalote – citron –  
pain de seigle maison – beurre doux et demi sel échiré

### PLATEAU SPÉCIAL HUÎTRES

66.–

2 FINES DE CLAIRES VERTES, LABEL ROUGE N°2  
2 SPÉCIALES SAUVAGES N°3 LA ROYALE  
2 SPÉCIALES GILLARDEAU G 2  
2 SPÉCIALES POGET N°3  
2 PLATES BELON N°0  
2 OSTRA REGAL N°2 IRLANDE POUSSE EN CONCHE, BOUTRAIS N°2

Servi avec : vinaigre à l'échalote – citron – pain de seigle maison –  
beurre doux et demi sel échiré