Notre banc d'écailler

HUÎTRES

		3 pièces	6 pièces
Fines de claires n° 3	creuses	€ 10,50	€ 21,00
Normandes n° 3	creuses	€ 9,60	€ 19,20
Gillardeau n° 4	creuses	€ 16,50	€ 33,00
Zélande plates 000	plates	€ 9,75	€ 19,50

CRUSTACÉS

Langoustines 12/15	€ 7,50 / pièce
Crevettes royales 20/30 (6 pièces)	€ 3,00
Crevettes grises entières (100 g)	€ 8,00
Homard 400-500 g, en belle-vue	€ 32,00 la ½ € 64,00 entier
Tourteau 400-600 g, en belle-vue	€ 14,50 la ½ € 29,00 entier

COQUILLAGES

Clam moyen	€ 7,00 / pièce
Amande	€ 1,30 / pièce
Bigorneaux gros (120 g)	€ 9,00
Bulots moyens (200 g)	€ 14,50
Moules Jumbo (6 pièces)	€ 3,60

Nos plateaux de la mer

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU

Choisissez parmi les produits individuels.

DÉGUSTATION D'HUÎTRES — € 42,00

3 fines de claires, 3 normandes, 3 Gillardeau et 3 Zélande.

PLATEAUX · 1 PERSONNE

PLATEAU ÉCAILLER — € 59,00

3 huîtres normandes, 3 huîtres de Zélande, 60 g de bigorneaux, 100 g de bulots, 50 g de crevettes grises entières, 2 langoustines, 3 crevettes royales, 1 clam, 3 amandes et 3 moules.

PLATEAU MSJ — € 88,00

½ homard, 3 huîtres normandes, 3 huîtres de Zélande, 60 g de bigorneaux, 100 g de bulots, 50 g de crevettes grises entières, 2 langoustines, 3 crevettes royales, 1 clam, 3 amandes et 3 moules.

PLATEAU IMPÉRIAL — € 98,00

½ homard, ½ tourteau, 3 huîtres normandes, 3 huîtres de Zélande, 60 g de bigorneaux, 100 g de bulots, 50 g de crevettes grises entières, 2 langoustines, 3 crevettes royales, 1 clam, 3 amandes et 3 moules.

À partager & autres

PLATEAUX · 2 PERSONNES

PLATEAU ÉCAILLER — € 112,00

6 huîtres normandes, 6 huîtres de Zélande, 120 g de bigorneaux, 200 g de bulots, 100 g de crevettes grises entières, 4 langoustines, 6 crevettes royales, 2 clams, 6 amandes et 6 moules.

PLATEAU MSJ — € 170,00

1 homard, 6 huîtres normandes, 6 huîtres de Zélande, 120 g de bigorneaux, 200 g de bulots, 100 g de crevettes grises entières, 4 langoustines, 6 crevettes royales, 2 clams, 6 amandes et 6 moules.

PLATEAU IMPÉRIAL — € 190,00

1 homard, 1 tourteau, 6 huîtres normandes, 6 huîtres de Zélande, 120 g de bigorneaux, 200 g de bulots, 100 g de crevettes grises entières, 4 langoustines, 6 crevettes royales, 2 clams, 6 amandes et 6 moules.

AUTRES SPÉCIALITÉS

Huîtres à gratiner au sabayon de Waterloo Blanche (6 pièces, à passer au four)	€ 21,00
Bisque de homard (1 litre)	€ 19,00

Foie gras maison marbré au canard fumé, confit d'oignons à la Timmermans Kriek Black Pepper, toast

Portion 75 g : € 19,00 · Terrine 500 g : € 120,00

COMMANDES VIA LE QR CODE SUR LE SITE

Informations : 02 655 62 62