

Huîtres & Moules



Les huîtres creuses fines de claire de Bretagne

- la pièce
- la ½ douzaine
- la douzaine

- 3 huîtres & 1dl de « Elles », Dimitri Engel à Saint-Blaise
(assemblage de Sauvignon blanc & Viognier)



pièce à 3.50
pièce à 3.40

3.70
21.00
40.80
19.90

La soupe de moules safranée

12.30



Les moules Bouchot à la marinière

- en entrée (env. 400 gr)
- petite portion de pommes frites en accompagnement
- à discrétion, garniture pommes frites incluse

18.20
4.80
40.50



Dès le samedi 4 décembre 2021 :

**Plateau de fruits de mer / homard / St-Jacques /
crevettes géantes / cigale de mer**

Le Menu de la Mer

Les trois huîtres fines de claire
de Bretagne

*

Les moules Bouchot à la marinière

*

L'escalope de saumon d'Ecosse sautée
sur lit de feuilles d'épinard
à la nage de moules safranée
pommes nature ou riz créole

*

Le tiramisu glacé
ragoût de prunes à la prune distillée
croustillant au sésame

65.00

