

SELECTION HUITRES

Gazeau Marennes-Oléron fine de claires	
N°2 (1a dz)	28 €
N°2 (les 6)	14 €
N°3 (1a dz)	24 €
N°3 (les 6)	12 €
Boutrais Ostra Regal super spéciales	
N°3 (1a dz)	34 €
N°3 (les 6)	17 €
N°4 (1a dz)	30 €
N°4 (les 6)	15 €
Guillardeau creuses spéciales	
N°3+ (1a dz)	38 €
N°3+ (les 6)	19 €
Fermes Marines du Noroit spéciales Isigny	
N°2 (1a dz)	32 €
N°2 (les 6)	16 €

PLATEAUX DE DEGUSTATION

Plateau de fruits de mer	30 €/pers
3 Huîtres Isigny n°2	
3 Huîtres fine de claires n°3	
3 Crevettes roses moyennes - 2 Langoustines	
125g de Bulots	
Plateau Jullien 2 personnes	120 €
6 Huîtres Isigny n°2	
6 Huîtres Guillardeau creuses n°3	
6 Huîtres Regal n°4	
12 Crevettes roses moyennes -6 Langoustines	
2 Pinces de King Crabe	
250g de Bulots -12 Palourdes	

COQUILLAGES ET CRUSTACES

Crevettes roses moyennes (6 pièces)	12 €
Langoustines environ 230g (4 pièces)	16 €
Bulots environ 250g (11 pièces)	11 €
Assiette de Couteaux en persillade	7 €
Oursins selon arrivage	(1a pce) 3,5 €
Pinces de King Crabe	190 €/kg
Palourdes	(1a dz) 22 €

PLATS

Grenouilles fraîches en persillade	26 €
Moules de Bouchot marinière	15 €
Blanquette de veau, riz blanc	20 €

PLANCHES

Planche de Charcuterie	18 €
Jambon cru, jambon blanc, saucisson, pâté croûte	
Planche de Fromage	8 €
Sélection de la Mère Richard	

DESSERTS

Omelette Norvégienne pour 2	24 €
Tarte Bressane	7 €

Prix nets service compris Net prices service included

Origines de nos viandes : France Origin of our meat: France.

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes List of allergens available on request