

Huîtres en direct de Normandie

Plateau dégustation.....25 €

- ☐ 6 huîtres n° 3, 1 langoustine, 2 grosses crevettes roses, crevettes grises, 6 bulots



Plateau découverte.....31 €

- ☐ 12 huîtres n°3, 2 grosses crevettes roses, 1 langoustine, 4 moules d'Espagne, 6 bulots



Plateau "grand large".....41 €

- ☐ 5 huîtres n°3, 2 huîtres n°2, 1 grosse crevette rose, 1 langoustine, ½ tourteau, 1 clam, 2 moules d'Espagne, 6 bulots, crevettes grises

Homard bleu du vivier.....65 €

- ☐ La pièce de 800/1000g
Mayonnaise "maison"

**Huîtres ouvertes,
prêtes à consommer**

*Compris : sauce échalotes, seigle,
mayonnaise et citron*

Les prix et les compositions peuvent changer à tout moment et sans préavis en fonction des disponibilités et d'éléments indépendants de notre volonté. Les photos sont non contractuelles

Plateau "grand cap".....81 €

- ☐ 10 huîtres n°3, 4 huîtres n°2, 4 grosses crevettes roses, 2 langoustines, 1 tourteau, 2 clams, 4 moules d'Espagne, 12 bulots, crevettes grises

Plateau "cap Horn" et homard.. 98 €

- ☐ 10 huîtres n°3, 4 huîtres n°2, 4 grosses crevettes roses, 2 langoustines, 1 homard, 2 clams, 4 moules d'Espagne, 12 bulots, crevettes grises

Demoiselles de Normandie

- ☐ 12 huîtres n°3..... 19 €
 - ☐ 12 huîtres n°2..... 24 €
- Citron, sauce échalotes

Truite fumée "maison"..... 9 €

- ☐ Les 3 tranches (environ 120g)



- Jean-Jacques
BARDIN*
- ☐ Pouilly-fumé 19 €
de la Maison BARDIN
 - ☐ Sancerre 17 €
de la Maison BARDIN

