

A LA CARTE

	X6	X12
Huitres n°3 fines de Bretagne (Fines et iodées)	8€	15€
Huitres n°2 fines de Bretagne (Charnues et iodées)	9€	17€
Huitres n°3 spéciales de l'Île Tudy (Charnues au goût noisette)	10€	18€
Huitres plates bio de Cancale (Exquises au goût noisette)	12€	20€
Palourdes roses des Glénan	4€	7€
Palourdes japonaises de l'Île Chevalier	7€	12€
Crevettes sauvages de Madagascar Ce produit contient des sulfites.	9€	16€
Bulots* au piment doux (bol de 200g)	8€	
Bigorneaux* (bol de 150g)	8€	
Soupe de poisson**	7,5€	
Langoustines* (environ 300g)	voir ardoise	
Araignée de mer* (environ 1,3kg)	22€	
Tourteau* (environ 800gr)	25€	
Homard*	9€/100G	

Tous nos produits sont servis avec du pain** du Fournil de la Forêt,
du beurre**, de la mayonnaise** et du vinaigre à l'échalote.

* Crustacés et coquillages cuits à l'eau de mer.

** Ces produits contiennent des allergènes, liste disponible au comptoir.



NOS PLATEAUX

Assiette APÉRO 29€

6 huitres fines de Bretagne,
6 crevettes sauvages, 6 bulots*,
6 palourdes roses des Glénan,
100g de bigorneaux gros*

Plateau DÉGUSTATION 89€ (pour 2 personnes)

1 araignée* ou 1 tourteau* cuit,
8 huitres fines de Bretagne n°3,
4 huitres plates Bio de Cancale,
8 crevettes sauvages,
8 langoustines*, 8 bulots*,
8 palourdes roses des Glénan,
8 palourdes japonaises, 100g de bigorneaux gros*

Plateau ROYAL 120€ (pour 2 personnes)

1 homard 600/800g cuit,
8 huitres fines de Bretagne n°3,
4 huitres plates Bio de Cancale,
8 crevettes sauvages,
8 langoustines*, 8 bulots*,
8 palourdes roses des Glénan,
8 palourdes japonaises, 100g de bigorneaux gros*



Il est conseillé de réserver vos crustacés à l'avance.