



Les Huitres



Les 6
N°2

Les 12
N°2

Les 6
N°3

Les 12
N°3

Plus le numéro est petit, plus le calibre de l'huître sera élevé. (0,1.2.3.4)

Fine de claire, Marennes Oléron	12.50€	23.00€	15.50€	29.00€
Affinées en claire, chair ferme et iodée, Elle doit son appellation à son mode d'élevage				
Quiberon (Bretagne)	12.50€	23.00€	15.50€	29.00€
Elevée en eau profonde elle offre une chair abondante au puissant gout marin, intensément iodé.				
Cancale de la Baie du Mont Saint Michel	12.50€	23.00€	15.50€	29.00€
C'est une huître à chair ferme, à la saveur particulière de noisette et un gout salé affirmé.				

Selection du Marche les homards de Normandie

½ Homard de Normandie macédoine, mayonnaise maison 28.00€

Plateau Le Récif 45.00€

½ homard de Normandie / 1/2 tourteaux / 3 Langoustines / 12 Crevettes Roses
100 grs Crevettes Grises

Les Crustacés

Le Bouquet de Crevettes Roses, Mayonnaise Maison	Les 6 / 6.00€	Les 12 / 12.00€
Langoustines	Les 6 / 15.00€	Les 12 / 30.00€
Tourteaux (Mayonnaise Maison)	½ 13.00€	Entier 26.00€
La Pince de Tourteaux (la pièce)	4.00€	
Les Bulots (les 200g) (Sauce Aioli Maison)	9.00€	
Crevettes Grises (les 100g)	7.00€	



Les Plateaux

La Signature de l'écailler

Pour deux personnes
105.00€

1 Tourteaux / 6 Fines de Claire n°3
6 Quiberon n°3 / 6 Langoustines
12 Crevettes Roses / 12 Bulots
200gr Crevettes Grises et coquillages



Le Classique

37.50€
6 Cancale n°2
2 Langoustines
6 Crevettes Roses
6 Bulots, coquillages
100g Crevettes Grises



L'Eventail de Lionel

28.00€

3 Fines de Claire n°3
3 Quiberon n°3
3 Bouzigues n°3
4 crevettes rose

