



*Passez commande*

04.65.87.33.39



## Composez votre plateau de fruits de mer

### Forfait 5.00€

Parce que votre plateau est préparé avec soin, et accompagné de citron, mayonnaise & aioli (avec les crustacés), vinaigre d'échalote (avec les huîtres), rince-doigts.

### Notre sélection d'huîtres

#### Les huîtres de Méditerranée

- 1.30€ .... Fine de Bouzigues n°3 - Etang de Thau
- 1.90€ .... Spéciale de Camargue n°3 - Port St Louis du Rhône

#### Les fines

- 1.50€ .... Fines Claires n°3 - Marennes Oléron
- 1.70€ .... Cancale n°3 - Baie du Mont Saint Michel

#### Les spéciales

- 3.20€ .... Gillardeau n°3 - Bassin d'Oléron
- 3.00€ .... Super Spéciale n°3 - Carnac
- 3.20€ .... Ostra Régal n°3 - Irlande
- 2.30€ .... Baby Kys n°5 - Carnac

#### Entre-deux

- 1.80€ .... Excentrique Perle Blanche n°3 - Baie de Quiberon
- 2.50€ .... Isigny Maison Taillepiep n°2 - Normandie

### Coquillages et crustacés

- 0.50€ .... Bulot cuit maison
- 1.50€ .... Crevette de Malaisie
- 2.50€ .... Grosse Crevette OSO Bio de Madagascar
- 6.50€ .... Gambas sauvage
- 4.50€ .... Crevettes grises (100g)
- 5.00€ .... Langoustine
- 13.00€ .... Demi tourteau
  - 6€ .... Pince de tourteau
  - 35€ .... Queue de Langouste (Cuba)
  - 65€ .... Homard Européen (600/800g)
  - 130€ .... Langouste royale (France)

### La touche d'originalité

- 4.00€ .... Carpaccio de St Jacques
- 4.00€ .... Tartare de saumon au fruit de la passion
- 60.00€ .... Bar entier en sashimi (600g)
- 9.00€ .... Chiffonnade de dorade royale (100g)
- 8.00€ .... Sashimi de saumon (x6), recette MOF



## Les compositions

Chaque plateau est servi avec : citron, mayonnaise & aioli (avec les crustacés), vinaigre d'échalote (avec les huîtres), rince-doigts.

### Trio gagnant

6 huîtres + 6 crevettes + 6 bulots  
Au choix 3 variétés d'huîtres :

**23€** Bouzigues n°3

**25€** Fines Claires n°3

**32€** Spéciales Gillardeau n°3

### Que du plaisir! 145€

15 de Caviar Sturia "Vintage"

6 fines de claires

6 Gillardeau

6 crevettes

6 bulots

1 queue de langouste

2 langoustines

2 pinces de tourteau

100g de saumon fumé

2 St Jacques en carpaccio

### 100% Crustacés 65€

6 crevettes

6 bulots

2 langoustines

2 pinces de tourteau

2 gambas

1 rilette de poisson

100g de saumon fumé

2 St Jacques en carpaccio

### 100% Huîtres 55€

24 huîtres, 4 variétés différentes

Pour découvrir toutes les saveurs  
du terroir ostréicole Français.

## Les Huîtres fermées

	Vrac		Bourriche	
	Prix /kg	x24	x48	
Bouzigues n°3	13€	25€	47€	
Fines Claires n°3	16€	28€	53€	
Cancale n°3	18€	29€	55€	
Camargue n°3	19€	-	-	
Isigny n°2	18€	-	65€	
Gillardeau n°3	26€	62€	118€	
Super Spéciale N°3	27€	57€	110€	
Ostra régale n°3	28€	57€	110€	
Plate Belon n°0	3€/p	-	-	







## Saumon, truite et Cie

**Saumon fumée - 69€/kg**

Origine Ecosse

**Saumon Gravlax - 58€/kg**

Origine Ecosse - Fait maison

**Saumon frais Label rouge - Ecosse - 39€90/kg**

Entier, en filet, pavé, dos, ou darne

**Truite fumée - Isle s/ la Sorgue 90€/kg**

Elevage et fumage artisanal

**Rillettes de truite fumée - Isle s/ la Sorgue - 50g : 4.90€/p**

Elevage et fumage artisanal

**Coquille Saint-Jacques, entre 3€ et 3.50€ pièce selon le cours**

Pêche française - les coquilles sont triées

**Tartare de saumon (nature, à assaisonner) - 7€/100g**

Origine écossaise - Découpe maison

**Tartare de bar ou de daurade (nature, à assaisonner) - 8€/100g**

Elevage bio Méditerranée - Découpe maison

**Carpaccio de bar ou de daurade (nature, à assaisonner) - 8€/100g**

Elevage bio Méditerranée - Découpe maison

## Sturia. Caviar Français

### *Baerii. sélection "Vintage"*

Aux saveurs harmonieusement fruitées et iodées. D'herbes fraîches, puis d'iode (huître) et d'olive noire en fin de bouche. Ses grains sont brillants, aux reflets verts foncés.

15g : 38€

30g : 75€

50g : 125€

100g : 249€

### *Osciètre. sélection "Osciëtra"*

Le premier caviar Osciëtre 100% français. Ses grains "poppent" en bouche et libèrent progressivement saveurs marines et arômes beurrés, gourmands, de noix et d'avocat.

15g : 44€

30g : 87€

50g : 145€

100g : 289€

### *Osciëtre. sélection "Prestige"*

Ce caviar offre une texture veloutée et fond délicatement en bouche, libérant des notes fleuries, de miel et de pêches, avec une belle longueur. C'est un caviar d'exception à la fois complexe et raffiné. Ses grains sont plus gros, aux reflets dorés.

30g : 99€

50g : 165€

100g : 330€