



# Soirée Plateau de Fruits de Mer

Vendredi 20 septembre 2024  
Réservation avant le lundi 16.09.24

**1/2 Tourteau :** Pour 1 personne : 6 fines de claires n°3 Marennes, 6 crevettes roses de Madagascar, 50 grammes de crevettes grises, 1 demi tourteau, 6 bulots, 3 langoustines, amande & praire.

**Sur place**

55€

**À Emporter**

45€

**Grosses Crevettes Royales Sauvages:** Pour 1 personne : 6 fines de claires n°3, 6 crevettes roses de Madagascar, 50 grammes de crevettes grises, 2 grosses crevettes royales sauvages, 6 bulots, 3 langoustines, amande & praire.

**Sur Place**

60€

**À Emporter**

50€

**Ou**



**Menu à 45€ (entrée+ plat+ dessert) :**

Palourdes à la crème citronnée, ail et persil  
Gambas sauvage (ou 1/2 homard breton avec supplément (+30.00€ ) à la plancha au beurre persillé et tagliatelles  
Aumonière pomme-caramel beurre salé

