

*Nos écaillers Vincent et Benjamin vous proposent :*

### Huîtres n°3 Spéciale « Henry » :

- 6 huîtres	15€
- 9 huîtres	22€
- 12 huîtres	28€

Huitre n°4 « L'Ostreica » fine de pleine mer élevée Ile de Ré		Huitre n°3 « L'Ostreica » fine de pleine mer élevée Ile de ré	
6 huîtres	8€	6 huîtres	11€
8 huîtres	11€	8 huîtres	18€
12 huîtres	16€	12 huîtres	24€



### Assiette de la Mer : 36€

*3 huîtres N°3 « L'Ostreica », 5 crevettes sauvages\* de Madagascar (20/30), 2 langoustines\* (10/15),  
mayonnaise, aïoli.*

*\*Cuit par nos soins*



### Nos crustacés :

- Pincés de crabes (2 pièces - entre 300 et 400g)	22€
- ½ Tourteau	22€
- Les 7 Crevettes Sauvages de Madagascar (20/30) cuites par nos soins	18€
- Gambas U10 (2 pièces) cuites par nos soins	36€
- Crevettes Grises pêchées sur nos côtes (60/80g)	8€
- Les 4 langoustines (10/15) de nos côtes	24€
- Homard Entier cuit par nos soins (800g/1000g)	12€/100g
- Homard Vivant reconstitué cuit minute	12€/100g
- Langouste Royale vivante pêchée sur nos côtes, reconstituée, cuite minute	24€/100g

## Nos Coquillages :

- Assiette de Bulots (300g) cuits par nos soins 16€
- Assiette de Bigorneaux (100g) cuits par nos soins 8€
- Assiette de Palourdes (300g) 16€
- Assiette de Praires (8/10 pièces) 16€

## Nos Algues

- Assiette de salicorne (100g) 5€



## Nos Plateaux de fruits de Mer

Le Corsaire :

60€/personne

*6 huîtres N°3 Spéciale « Henry », 5 crevettes sauvages de Madagascar (20/30), crevettes grises (50g), 3 langoustines (10/15), 1 pince de crabe, bulots (150g), bigorneaux (50g), mayonnaise, aioli, vinaigre échalote.*



L'Estran :

135€/personne

*6 huîtres N°3 Spéciale « Henry », 5 crevettes sauvages de Madagascar (20/30), crevettes grises (50g), 4 langoustines (10/15), ½ homard, bulots (150g), bigorneaux (50g), 5 palourdes, 5 praires, mayonnaise, aioli, vinaigre échalote.*



Le Richelieu : (sur réservation, 24h à 48h au préalable) 499 euros, pour 2 personnes

*12 huîtres N°3 Spécial « Henry », 10 crevettes sauvages de Madagascar (20/30), crevettes grises (100g), 8 langoustines (10/15), 2 Gambas (U10), Langouste Royale vivante pêchée sur nos côtes, reconstituée, 2 pinces de crabes, bulots (300g), bigorneaux (100g), 10 palourdes, 10 praires, mayonnaise, aioli, vinaigre échalote.*