



*Pour terminer l'année,
Passez commande!*

LES HUÎTRES

Bouzigues, Gillardeau,
Rose de Tarbouriech, Utah beach,
Fines de Claires, Belons...

LES COQUILLAGES

Moules, Palourdes sauvages, Bulots, Pointus, Poivres,
Clams, Bigorneaux, Oursins de Galice...

LES CRUSTACÉS

Crevettes grises, Crevettes sauvages.
Gambas cuites ou crues, Gambas de Madagascar.
Camerones, Pinces de tourteau, tourteau.
Homard canadien ou bretons (cuit ou cru).
Langoustes cuites ou crues, Pattes d'araignée, Langoustines...
Saumon fumé d'Ecosse aux bois d'hêtre tranché à la main.
Saumon d'Ecosse label rouge : en pavé, filet, entier ou en tartare.
Noix de St. Jacques fraîche avec ou sans corail.

LES PLATS CUISINÉS

Langouste à l'armoricaine

