

*Coquillages  
et Crustacés*  
**SALON DE L'HUÎTRE**

Huîtres selon arrivage  
-----

La Normande Kerber N° 5, Creuse Normandie  
Fr. 3.- pce. / Fr. 18.- 6 pcs.

Special de Claire Moreau N° 3, Marennes d'Oléron  
Fr. 4.- pce. / Fr. 24.- 6 pcs.

Fines de Cancale Kerber N° 2, Creuse Bretagne  
Fr. 4.50 pce. / Fr. 27.- 6 pcs.

Utah Beach N° 3, Côte du Cotentin  
Fr. 5.- pce. / Fr. 30.- 6 pcs.

Les Spéciales «Tsarskaya» N° 3, Parcs Saint Kerber à Cancale  
Fr. 5.50 pce. / 33.- 6 pcs.

Huîtres plates Yvon Madec N° 00, Prat ar Coum  
Fr. 7.50 pce. / 45.- 6 pcs.

Dégustation d'Huîtres et plateaux de fruits de mer  
-----

Assortiment d'Huîtres variés 6pcs.  
29.-

Plateau de Coquillages et Crustacés  
Assortiment d'Huîtres 6pcs., Palourdes, Bulots  
crevettes grises et roses  
47.-

Plateau Royal Coquillages et Crustacés  
(Pour 2 pers.)  
Assortiment d'Huîtres 12pcs, Palourdes, Bulots,  
Crevettes grises et roses, Langoustines  
90.00.-

avec homard 135.00

*Coquillages  
et Crustacés*  
**SALON DE L'HUÎTRE**

Les entrées  
-----

Soupe de poisson de madame Freitag et sa sauce rouille,  
baguette et emmental 14.50

Velouté de homard et carotte aux copeaux de sel de mer 16.50

Boudin noir bio et salade de lentilles du Puy à la vinaigrette  
de moutarde de Pommery, lard et sauce aux herbes 17.50

Terrine de foie de canard poire, compoté d'échalote et raisin sec,  
brioche au romarin 18.50

Moules à la crème 19.50

Cocktail d'écrevisses (Chili) à la crème fraîche persillée  
et citronnée, épinard et baguette 19.50

Foie de veau Roquefort, pomme et salade hivernale  
à la vinaigrette d'échalote 20.50

Huîtres au beurre de Chablis pommes à l'anglaise et caviar 25.50

Noix de Saint-Jacques à la pistache sabayon à l'orange  
et salade d'endive 24.50

*Coquillages  
et Crustacés*  
**SALON DE L'HUÎTRE**

Les plats principaux  
-----

Moules à la crème et pommes allumettes 30.50

Tarte au romarin et fromage de brebis corse, cœur d'artichaut,  
endives, champignons, olives, câpres, crème de tomates cerises semi-  
séchées  
et œuf de caille 39.50

Poulpe, crevette et loup de mer couscous de moules  
et dip au paprika 42.50

Dos de cabillaud et hollandaise aux huitres, crevettes  
côte de blette et croustade de pommes de terre 43.50

Ragoût de caille au vermouth panais, mandarines  
et purée de céleri truffée 43.50

Filet de Saint Pierre au beurre de homard truffe du Périgord,  
épinards et riz pilaf 49.50

Filet de bœuf à la crème de foie gras de canard  
sauce Béarnaise et pommes frites 52.50

Côtelettes de veau poireaux truffés et nouilles au beurre 64.50

Sole entière au Muscadet beignet de poireaux et pommes de terre  
68.50

Grosse pièce  
-----

Gigot et carré d'Agneau au jus Provençal, carottes Vichy  
et purée de pommes de terre 42.50

Les fromages

*Coquillages  
et Crustacés*  
**SALON DE L'HUÎTRE**

---

Assortiment de fromages au choix, noix et pain aux fruits 16.50

Les desserts  
-----

Baba au rhum 12.50

Tarte Tatin et glace au noix 12.50

Feuilleté à la mousse au chocolat et marrons  
coulis à la mandarine 13.50

Madeleine au chocolat, crème double et compote d'abricot 14.50