

# Menu de Fêtes 2025



## APÉRITIFS

Verrine de Duo de Mousse de Saumon au Cèpes	3,00 €/p
Verrine de Crème de Potimarron et Crevettes à la Noisette Grillée	3,00 €/p
Accras de Morue Maison	4,10 €/100g

## LES ENTRÉES FROIDES

Saumon Label Rouge Fumé par nos soins (4 - 6 - 10 Tranches)	83,00 €/Kg
Filet de Saumon Label Rouge Mariné à l'Huile de Noisette et à l'Aneth Fraîche	6,95 €/100g
Terrine de Cabillaud au Homard et Langouste en 3 Parfums (Crustacés, Cèpes et Légumes verts, sauce Mayonnaise aux Petits Légumes)	9,80 €/portion

## LES ENTRÉES A CHAUFFER

Coquille de Poissons (Cabillaud, Quenelles de Brochet, Crevettes, Champignons)	8,00 €/pièce
Coquille de Noix de Saint Jacques - Sauce Armoricaine (Noix de Saint Jacques, Crevettes Décortiquées)	13,00 €/pièce
Coquille d Noix de Saint Jacques et Lotte de Bretagne Sauce aux Morilles et Petits Légumes (Noix de Saint Jacques Dés de Lotte)	17,00 €/pièce
Feuilleté de Saumon en Mousseline de Poissons et Brunoise de Légumes (Pièce de 4 - 6 ou 10 personnes)	4,30 €/100g

## PLATS DE RÉSISTANCES

Ballotine de Cabillaud Farce de Crustacés au Noilly Prat Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes d'Antan en Habit de Chou Sauce Armoricaine	18,00 €/portion
Pavé de Sandre et Quenelles de Brochet Maison Pâtes Artisanales aux Herbes Fraîches Sauce au Crémant d'Alsace	19,00 €/portion
Pavé de Flétan Elbot et Crevette en Papillote de Saumon Croustillant de Brocoli aux Graines de Courges sur Lit de Poireaux Sauce Safranée	21,00 €/portion
Filet de Turbot Soufflé aux Amandes Grillées Risotto Parfumé au Yuzu et Graines de Pavot Sauce au Champagne	26,00 €/portion
Pavé de Bar Grillé Sur Ravioles de Bolets et Lentins de Chêne, Chou Romanesco Sauce Crèmeuse aux Girolles	28,00 €/portion

## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### **LE STANDARD**

7 Huitres Panachées  
3 Langoustines  
2 Crevettes (Grandes)  
5 Crevettes (Moyennes)  
150 g de Bulots  
100 g de Moules Cuites  
50 g de Crevettes Grises  
1/2 Citron  
1 Rince Doigt

**36,00 €/personne**

### **LE TOURTEAU**

1/2 Tourteau  
7 Huitres Panachées  
3 Langoustines  
2 Crevettes (Grandes)  
5 Crevettes (Moyennes)  
150 g de Bulots  
100 g de Moules Cuites  
50 g de Crevettes Grises  
1/2 Citron  
1 Rince Doigt

**48,00 €/personne**

### **LE HOMARD**

1/2 Homard  
7 Huitres Panachées  
3 Langoustines  
2 Crevettes (Grandes)  
5 Crevettes (Moyennes)  
150 g de Bulots  
100 g de Moules Cuites  
50 g de Crevettes Grises  
1/2 Citron  
1 Rince Doigt

**65,00 €/personne**



## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER SANS HUITRES

### **LE TOUT CUIT**

4 Langoustines  
3 Crevettes (Grandes)  
6 Crevettes (Moyennes)  
150 g de Bulots  
100 g de Moules Cuites  
50 g de Crevettes Grises  
1/2 Citron  
1 Rince Doigt

**31,00 €/personne**

### **LE TOUT CUIT TOURTEAU**

1/2 Tourteau  
4 Langoustines  
3 Crevettes (Grandes)  
6 Crevettes (Moyennes)  
150 g de Bulots  
100 g de Moules Cuites  
50 g de Crevettes Grises  
1/2 Citron  
1 Rince Doigt

**43,00 €/personne**

### **LE TOUT CUIT HOMARD**

1/2 Homard  
4 Langoustines  
3 Crevettes (Grandes)  
6 Crevettes (Moyennes)  
150 g de Bulots  
100 g de Moules Cuites  
50 g de Crevettes Grises  
1/2 Citron  
1 Rince Doigt

**59,00 €/personne**



## **BOUILLABAISSE "LE CHALUTIER"**

(Minium 2 personnes)

Soupe de Poissons de Roches, Médailon de Lotte  
Pavé de Sébaste, Darne de Saumonette, Moules  
Langoustine, Gambas, Homard  
Pommes de Terre, Croûtons de Pain Grillés  
Fromage Rapé  
Sauce Rouille Maison

**32,00 €/personne**



PHOTOS NON CONTRACTUELLES