



Menu Saint Valentin

SAMEDI 14 FÉVRIER 2026

Apéritif

Verrine de Crème de Petits Pois aux Crevettes Marinées au Pavot
3 € / pièce



Entrées

Saumon Label Rouge Fumé par nos Soins
83 € / kg

Filet de Truite Saumonée Mariné au Thym et Fines Herbes
69,50 € / kg

Coquille de Noix de St Jacques et Lotte - Sauce aux Morilles
17 € / pièce

Plats de Résistance

Médaillon de Lotte Grillé et Brochette de Gambas
Sauce Homardine

Croustillant de Légumes Verts sur Fondue de Chou à la Graine de Courge
25 € / portion

Filets de Sole et Langoustine au Sésame
Sauce au Safran
Brocoli et Risotto à l'Amande
26 € / portion

Spécialité

BOUILLABAISSE “Le Chalutier”

Médaillon de Lotte, Filet de Sébaste Rascasse,
Saumonette
Gambas, Langoustine, Morceau de Homard,
Moules.
Soupe de Poissons de Roche
Pommes de Terre
Croûtons de Pain Grillés, Fromage Râpé, Sauce
Rouille
32 € /portion
(minimum 2 personnes)

03 89 41 52 63

Les Plateaux de Fruits de Mer

Plateau des Amoureux

½ Homard
200 g de Pinces de Tourteau
6 Huîtres Panachées
3 Crevettes Grosses d'Equateur
3 Crevettes Moyennes Label Rouge de Madagascar
2 Langoustines
150 g de Bulots
½ Citron
1 Rince Doigt

68 €/personne



Plateau Le Homard

½ Homard
7 Huîtres Panachées
3 Langoustines
3 Crevettes Grosses
5 Crevettes Moyennes
150 g de Bulots
100 g de Moules Cuites
50 g de Crevettes Grises
½ Citron
1 Rince Doigt

65 €/personne



Plateau d'Huîtres et Crevettes

6 Huîtres de Cancale
6 Huîtres Fines de Claire
Marennes d'Oléron
6 Crevettes Moyennes Label Rouge de Madagascar
½ Citron
1 Rince Doigt

29 €/personne

Plateau Le Tourteau

½ Tourteau
7 Huîtres Panachées
3 Langoustines
3 Crevettes Grosses
5 Crevettes Moyennes
150 g de Bulots
100 g de Moules Cuites
50 g de Crevettes Grises
½ Citron
1 Rince Doigt

48 €/personne

Plateau Le Standard

7 Huîtres Panachées
3 Langoustines
3 Crevettes Grosses
5 Crevettes Moyennes
150 g de Bulots
100 g de Moules Cuites
50 g de Crevettes Grises
½ Citron
1 Rince Doigt

36 €/personne

Pensez à Réserver au 03 89 41 52 63