

Suggestions pour l'Apéritif

• Verrine de Saumon Frais et Fumé sur Crème à l'Aneth	3 €/pièce
• Verrine de Crevettes Marinées au Pavot sur Crème de Yuzu	3 €/pièce
• Accras de Morue Maison	4,10 €/100g



Les entrées froides et à réchauffer

• Saumon Label Rouge Fumé par nos soins (plaquettes de 4 - 6 - 10 tranches)	83 €/kg
• Filet de Saumon Label Rouge Mariné à l'Huile de Noisette et à l'Aneth Fraiche	70 €/kg
• Terrine de Saint Jacques, Lotte et Homard en 3 parfums (Crustacés, Safran et Pignon de Pin) *Sauce Cocktail*	9 €/portion
• Coquille de Poissons (Cabillaud, Crevettes, Quenelles de Brochet, Champignons)	8 €/pièce
• Coquille de Noix de Saint Jacques - Sauce à l'Armoricaine (Noix de Saint Jacques, Crevettes Décortiquées)	13 €/pièce
• Coquille de Noix de Saint Jacques et Homard Sauce Safranée et Petits Légumes (Noix de Saint Jacques, Dés de Homard et Écrevisses)	17 €/pièce
• Feuilleté de Saumon en Mousseline de Poissons et Brunoise de Légume (Pièce pour 4 - 6 - 10 personnes)	43 €/kg

Les plats de résistance

• Pavé de Cabillaud, sur Lit de Poireaux et Courgettes Croustillant de Champignons et Légumes Verts Sauce au Crémant d'Alsace	*Uniquement pour Noël*	16 €/portion
• Le Vol-au-Vent de Lotte, Loup de Mer et Girolles Pâtes Artisanales Sauce aux Coquillages et Crustacés		19 €/portion
• Filet de Dorade Royale Française Grillé sur Peau Fishschnacka aux Crustacés Sauce Homardine		22 €/portion
• Rôti de Lotte Mariné au Sésame et sa Noix de Saint Jacques Sur Ravioles au Potimarron Sauce Crémeuse aux Girolles	*Uniquement pour Noël*	26 €/portion
• Filet de Turbot Grillé Sauce au Champagne Risotto à l'huile de Truffes		28 €/portion

Les Plateaux Pierrades ou Fondues

• Saumon, Cabillaud, Lotte, Thon, Queues de Crevettes	20 €/personne







Caviar Osciètre Prestige

- Boite de 50 g — **89 €**
- Boite de 100g — **170 €**

Spécialité



- Bouillabaisse **"Le Chalutier"**
  Médaillon de Lotte, Pavé de Sébaste, Darne de Saumonette, Langoustine, Homard, Gambas, Moules ,Soupe de Poissons de Roche, Pommes de Terre, Croûtons de Pain Grillés, Fromage Râpé, Sauce Rouille

32 €/portion Minimum 2 personnes

Plateaux de Fruits de Mer



Le Standard
7 Huitres Panachées
150 g Bulots
3 Langoustines
5 Crevettes (moyenne)
2 Crevettes (grosses)
50 g Crevettes grises
100 g Moules Cuites
Citron - Rince doigt

36 €/personne

Le Tourteau
1/2 Tourteau
7 Huitres Panachées
150 g Bulots
3 Langoustines
5 Crevettes (moyenne)
2 Crevettes (grosses)
50 g Crevettes grises
100 g Moules Cuites
Citron - Rince doigt

48 €/personne

Le Homard
1/2 Homard
7 Huitres Panachées
150 g Bulots
3 Langoustines
5 Crevettes (moyenne)
2 Crevettes (grosses)
50 g Crevettes grises
100 g Moules Cuites
Citron - Rince doigt

66 €/personne

Plateaux de Fruits de Mer Sans Huîtres



Le "Tout Cuit"
150 g Bulots
4 Langoustines
6 Crevettes (moyenne)
3 Crevettes (grosses)
50 g Crevettes grises
100 g Moules Cuites
Citron - Rince doigt

31 €/personne

Le " Tout Cuit Tourteau
1/2 Tourteau
150 g Bulots
4 Langoustines
6 Crevettes (moyenne)
3 Crevettes (grosses)
50 g Crevettes grises
100 g Moules Cuites
Citron - Rince doigt

43 €/personne

Le "Tout Cuit Homard"
1/2 Homard
150 g Bulots
4 Langoustines
6 Crevettes (moyenne)
3 Crevettes (grosses)
50 g Crevettes grises
100 g Moules Cuites
Citron - Rince doigt

60 €/personne

