



Menu de Pâques



Plats traiteur (menu entrée-plat 39,95€)

Entrées au choix

- ✓ *Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de panais, sauce verte, concassé de noix de cajou et petits légumes* (18,95€)



- ✓ *Filets de maquereau farcis aux épinards et ricotta, coulis de tomates et poivrons, légumes grillés.* (18,95€)

Plats au choix

- ✓ *Filet de dorade royale grillé, sauce à l'ail des ours, tagliatelles à l'encre de seiche, tomates cerises et légumes de saison* (24,95€)



- ✓ *Tournedos de lotte lardée, sauce à l'ostendaise, purée de pommes de terre à la cebette, duo d'asperges.* (24,95€)



*Toute commande doit être passée au plus tard pour le jeudi 28 mars 2024
067/41.07.97.*



Nos incontournables

Plateaux de fruits de mer

(Cuisson sur place)

- **Le matelot 42,95€/pp**

3 huîtres creuses, ½ homard, 2 gambas royales, 1 langoustine, 3 bulots, 3 crevettes royales.

- **Le classique 59€/pp**

6 huîtres creuses, ½ tourteau, 3 gambas royales, 2 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 6 crevettes royales, coquillages, 2 sauces.

- **Le royal 79€/pp**

6 huîtres creuses, ½ homard, ½ tourteau, 3 gambas royales, 2 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 6 crevettes royales, coquillages, 2 sauces.

Préparation de nos homards canadiens et bretons

(Homards vivants cuits et cuisinés sur place)

- **Homard cuit entier** (prix du jour)
- **½ homard préparé en belle-vue** et sa véritable sauce cocktail (prix du jour)
- **½ homard grillé, légumes grillés et pommes de terre** (prix du jour)
- **homard à l'armoricaine, légumes et pommes-de-terre** (prix du jour)

Plateau plancha 28,95 € / pp (+/-300g)

Calamars, thon, brosse, saumon, espadon, gambas, scampis et Saint-Jacques.

Saumon en belle-vue 58,95 € / Kg

Garnitures et sauces (portion à partir de 500g).

Toute commande doit être passée au plus tard pour le jeudi 28 mars 2024.

067/41.07.97.

