**Nos spécialités**

à commander la veille

|  |  |
| --- | --- |
| **Nos Spécialités** à commander la veille | |
| **Plateau de Fruits de Mer** | 48 €/pers |
| ***Selon arrivage, produits vivants et cuits du jour*** *(sauf \*),* ***accompagnés de Vinaigre-échalotes et d’un assortiment de Mayonnaises : Nature, Ciboulette, Carottes-oranges*** | |
| Par personne : 6 huîtres de la baie de Quiberon, 1/2 araignée ou tourteau de Belle-Île, 6 langoustines, 60 g de crevettes grises, 120 g de bulots, 120 g de bigorneaux, 4 crevettes roses Bio  *(Possibilité de composer votre plateau de fruits de mer au gré de vos envies (prix selon composition et saison)* | |
| Buffet des desserts | 12 €/pers |
|  | |
| **Déclinaison autour du Homard Breton**  **Pêche locale**  Pour un nombre pair de couverts | 82 €/pers |
| Moelleux au homard et sa bisque  …  Tartare de homard mi-cuit  et ses petits légumes  …  Homard poêlé(800 g environ pour 2)  garniture du moment  bisque de langoustines  …  Dessert au choix | |

