

# l'écume des mers

*vente à emporter*

PRISE DE COMMANDE PAR TÉLÉPHONE  
TOUTE LA JOURNÉE

03 20 54 95 40

## **PLATEAU À 27 €**

6 claires 3, 2 praires, 2 palourdes, 75g de langoustines, tourteau, crevettes grises, crevettes roses, bulots, bigorneaux.

## **PLATEAU À 34 €**

9 Claires 3, 6 praires, 225 g de langoustines, tourteau, bulots.

## **PLATEAU À 42 €**

3 belons 2, 5 spéciales 5, 3 palourdes, 4 praires, 150 g de langoustines, tourteau, crevettes grises, crevettes roses, bulots, bigorneaux.

## **PLATEAU DE CRUSTACÉS À 32 €**

½ homard canadien, 175 g de langoustines, tourteau, crevettes roses, bulots.

## HUÎTRES la douzaine

fines de Claires (*Barrau*), n° 2, 3, 4 : 18 €, 16 €, 12 €

spéciales (*Gillardeau*), n° 2, 3, 5 : 25 €, 22 €, 17 €

plates de Belon (*Madec*) n° 2 : 19 €

ouverture : la dz, 2 € / plateau polystyrène : 3 €

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

bulots / bigorneaux / crevettes roses et grises

tourteaux / langoustines / amandes /

palourdes / praires

## POISSONS

selon l'arrivage du jour, entier ou en filet

## ET AUSSI

saumon fumé : le kilo, 100 €

foie gras : le kilo, 160 €

caviar d'aquitaine "L'Esturgeonnière" : 50g, 110 €

truffe noire du Périgord\* : prix selon cours

escargots de Bourgogne : la dz. 12 €

croquette de crevettes : 4 €

tartare de saumon, huile d'olive et ciboulette : 11 €

coquille saint-jacques à la Bercy\* : 25 €

blanc de poulet aux morilles et à la crème : 19 €

gratin de saint-jacques\*, lotte et homard à la

Thermidor (à partir de 2 pers.) : 34\*\* €

\*en saison / \*\* consigne 5 €