

## NOS HUÎTRES

(Prix de la douzaine)

**Pleine Mer** : Huître claire, iodée et puissante, élevée sur la côte ouest de la Manche. N°3 : 11€ - N°2 : 13€

**St Vaast** : Huître charnue au petit goût noisette. N°3 : 11€ - N°2 : 13€

**Isigny** : Huître charnue et goûteuse. N°3 : 11€ - N°2 : 13€

**Veules les Roses** : De grande qualité, très charnue, croquante et douce à la fois. N°3 : 14€

**Marenne** : Huître claire caractérisée par sa douceur en bouche. N°3 : 13€

**Perle Blanche** : Elevée à Marenne Oléron, de grande qualité, charnue et douce aux tendances noisette. N°3 : 24€

**Gillardeau** : Prestigieuse, charnue, douce et raffinée. N°3 : 28€

**Bellon** : Huître plate qui n'a pas son semblable. A la fois iodée, croquante et longue en bouche. 34€

## FORMULES FRUITS DE MER

« **ENTRÉE** » 11 €

3 Huîtres, Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses, Crevettes grises, 2 Langoustines

« **TRADITION** » 23 €

6 Huîtres, 1/2 Tourteau, Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses, Crevettes grises, 3 Langoustines, 1 Praire

« **CLASSIQUE** » 29 €

6 Huîtres, 1/2 Tourteau, Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses, Crevettes grises, 2 Langoustines, 1 Gambas royale

« **ROYALE** » 35 €

6 Huîtres, 1/2 Langouste, Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses, Crevettes grises, 3 Langoustines, 1 Praire

Mayonnaise ou Vinaigre échalottes : 2 €

## DATES LIMITES DE COMMANDE

Noël : Jeudi 19 décembre pour notre carte traiteur / Samedi 21 décembre pour les fruits de mer  
St-Sylvestre : Jeudi 26 décembre pour notre carte traiteur / Samedi 28 décembre pour les fruits de mer



# Vos menus de fêtes

81 rue de la République  
27500 Pont-Audemer

02 32 41 04 22

Visuels non contractuels



## APÉRITIFS

- Verrines "mise en bouche" assorties \_\_\_\_\_ 1,20 €
- Mini tartelettes froides assorties \_\_\_\_\_ 1,20 €
- Mini quiches assorties \_\_\_\_\_ 1,00 €
- Mini pizza \_\_\_\_\_ 1,00 €
- Mini allumettes au Saumon fumé \_\_\_\_\_ 1,00 €
- Crevettes en chemise \_\_\_\_\_ 1,20 €
- Accras de Morue \_\_\_\_\_ 25,90 € /Kg

## Et nos coquillages farcis...

- Praires farcies \_\_\_\_\_ 9,00 € la dz
- Moules d'Espagne farcies \_\_\_\_\_ 6,00 € la dz
- Amandes farcies au beurre de piment d'Espelette \_\_\_\_\_ 6,00 € la dz
- Palourdes farcies au beurre de curry \_\_\_\_\_ 8,00 € la dz
- Huîtres chaudes à la normande \_\_\_\_\_ 1,20 € Pièce
- Escargots farcis \_\_\_\_\_ 7,50 € la dz

## ENTRÉES FROIDES

- Terrine de Saumon et sa garniture \_\_\_\_\_ 5,00 €
  - Terrine de Saint-Jacques et sa garniture \_\_\_\_\_ 6,50 €
  - Médaillon de Saumon farci et sa garniture \_\_\_\_\_ 6,50 €
  - Coquille de Crabe Royal \_\_\_\_\_ 6,50 €
  - Panaché de la mer (Saumon fumé, Gambas, St-Jacques fumée, Crabe Royal et terrine de Saumon) \_\_\_\_\_ 7,50 €
  - Brochette de Saint-jacques fumées, œufs de truite et mousseline de panais \_\_\_\_\_ 7,00 €
  - Demi Langouste mayonnaise \_\_\_\_\_ 20,00 €
- Pensez également à notre :*
- Saumon fumé "Maison" Ecosais Label Rouge \_\_\_\_\_ 69,90 € /Kg

## ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée de l'Océan \_\_\_\_\_ 3,30 €
- Crêpe aux fruits de mer \_\_\_\_\_ 3,20 €
- Coquille du pêcheur \_\_\_\_\_ 3,60 €
- Vol au vent de Saint-Jacques et saumon fumé \_\_\_\_\_ 6,50 €
- Saint-Jacques en brioche et sa crème de foie gras \_\_\_\_\_ 6,50 €
- Coquille de Saint-Jacques Normande \_\_\_\_\_ 5,50 €
- Cassolette duo de Saint-Jacques et Gambas crème de coco et curry Marocain \_\_\_\_\_ 8,00 €
- Gratin de Homard sauce homardine \_\_\_\_\_ 8,00 €
- Cassolette de Langouste Thermidor \_\_\_\_\_ 8,00 €

## PLATS CHAUDS

- Dos de cabillaud sauce Aurore \_\_\_\_\_ 7,00 €
- Filet de Dorade à l'oseille \_\_\_\_\_ 7,00 €
- Blanquette de Saint-Jacques \_\_\_\_\_ 9,00 €
- Filet de Sole à la Normande \_\_\_\_\_ 10,00 €
- Filet de Turbot aux girolles \_\_\_\_\_ 10,00 €
- Filet de Bar sauce safranée \_\_\_\_\_ 10,00 €
- Filet de Barbue sauce au cidre \_\_\_\_\_ 10,00 €
- Emincé de Lotte au chorizo \_\_\_\_\_ 10,00 €
- Marmite Dieppoise (3 poissons nobles et 1 St-Jacques) \_\_\_\_\_ 10,00 €



**Vous êtes amateurs de Caviar ?**

Dégustez notre Caviar Français issu d'un producteur périgourdin sélectionné pour vous.

**L'impertinent :** Un caviar jeune, d'une très grande douceur et finesse qui nous emporte sur des notes de beurre-noisette.  
(30 gr: 57 € - 50 gr: 95 €)

**L'Authentique :** Un caviar jeune, d'une surprenante fraîcheur qui révèle le goût naturel des œufs juste salés.  
(30 gr: 57 € - 50 gr: 95 €)

**Le Classique :** Un caviar mature, d'une très belle persistance en bouche et au goût iodé qui remémore le caviar Russe traditionnel.  
(30 gr: 69 € - 50 gr: 114 €)

Tous nos plats chauds seront servis en cassolette porcelaine individuelle pour vous permettre une présentation festive et facile à réchauffer.  
Une caution de 3,00 € par cassolette vous sera demandée et vous sera restituée au retour de celle-ci.