

# LES SAVEURS DE LA MER

## HUÎTRES

### Huîtres creuses de Cancale N°3

Les 6 .....	9,80
Les 9 .....	14,80
Les 12 .....	20,00

### Huîtres plates de Cancale N° 3

Les 6 .....	22,00
Les 9 ( <i>hors menu Capitaine</i> ) ....	31,00
Les 12 ( <i>hors menu Capitaine</i> ) ..	40,00

Huîtres de Cancale assorties N°3 .....	22,00
<i>4 plates, 4 creuses</i>	

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Assiette de fruits de mer .....	27,50
Plateau de fruits de mer <i>1 pers.</i> .....	52,00
<i>Hors menu Capitaine</i>	

Langoustines mayonnaise .....	26,50
Tourteau ou araignée mayonnaise .....	19,50
Assiette de bulots mayonnaise .....	15,00

## HOMARD

*(Hors Menu Capitaine)*

Homard breton grillé Alexandra .....	Selon marché
Homard à «l'américaine» .....	Selon marché
Plateau de fruits de mer royal <i>par personne</i> .....	75,00

## FORMULE HOMARD BRETON 64,00

**Entrée + Homard ou Homard + Dessert**

Entrée au choix :  
Terrine de canard  
Tartare de tomates mozzarella  
6 Huîtres Creuses N° 3  
••  
Homard Breton grillé, sauce Chef  
••  
Dessert au choix dans la carte

*Prix nets exprimés en euros - boissons non comprises*